



MITTAGESSEN

Sonntag, 14. Juni 2026
Molde / Norwegen

VORSPEISEN

Golden Kiwi & Dinkel Müsli

Geflügel Wrap ~ Piri Piri Dip ~ Pringles-Chips

SALAT

Eisbergsalat mit Surimi, Ei und Ponzu Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Doradenfilet

Lauch-Sahne Gnocchis ~ glasierte Trauben ~ Kürbiskerne

Rotwein Rinderroulade

Wurzelgemüse ~ pochierte Birnen ~ Kartoffelpüree

Gebratene Kalbsleberschnitte

Salbeibuttersauce ~ Brokkolipüree ~ Pfefferorangen

DESSERTS

Roberta's Mohnstreusel ~ Malaga Eis ~ Schlagobers

Vanilleeis ~ warme Schokoladensoße ~ Sahne ~ Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Meerrettichbutter ~ Barbecue-Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflügel-Wrap ~ Piri-Piri-Dip ~ Pringles-Chips

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Rotwein Rinderroulade

Wurzelgemüse ~ pochierte Birnen ~ Kartoffelpüree

Roberta's Mohnstreusel ~ Malaga Eis ~ Schlagobers

PASTA

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Surimi, Ei und Ponzu-Dressing

Knoblauchcremesuppe

Couscous-Tabbouleh ~ Harissa-Joghurt ~ Selleriestangen

Vanilleeis ~ warme Schokoladensoße ~ Sahne ~ Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50