



ABENDESSEN

Montag, 15. Juni 2026
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Räucherforelle ~ Weinaspik ~ Gemüsetatar

Mini-Frühlingsrollen ~ Wok-Gemüse ~ Hoisin-Sauce

SALAT

Caesars-Palace-Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknödeln

Nordland Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Butterfisch Steak

Café-de-Paris-Butter ~ Tomatensauce ~ Gemüse-Paella

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Angus Beef ~ Käsesauce ~ Pancetta Speck ~ Zwiebel Karamell

Smokehouse BBQ ~ Cole Slaw Salat ~ Pommes

„Pasta Aglio e Olio di Mare“

Spaghetti mit Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie Chili und Meeresfrüchten

DESSERTS

Churros-Ring ~ Mangoeis ~ Schokosoße

Brombeer-Topfen-Mousse im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Dachsteiner ~ Provolone ~ Dana Blu ~ Münster

Honig-Senf ~ Krustenbrot



GEDECK

Butter ~ Teriyaki-Dip ~ Pesto-Creme ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle ~ Weinaspik ~ Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Käseknödeln

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Angus Beef ~ Käsesauce ~ Pancetta Speck ~ Zwiebel Karamell

Smokehouse BBQ ~ Cole Slaw Salat ~ Pommes

Churros-Ring mit Mangoeis und Schokosoße

VEGETARISCHES MENÜ

Mini-Frühlingsrollen ~ Wok Gemüse ~ Hoisin-Sauce

Nordland Gemüsecremesuppe

Macaroni „Pad Thai“

Karotten ~ Paprika ~ Chili ~ Junglauch ~ Erdnüsse

Brombeer-Topfen-Mousse im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l • 31,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Gols, Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €

