



MITTAGESSEN

Montag, 15. Juni 2026
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Birnen mit Blue Curaçao

Gebackene Tintenfischringe ~ Skandinavisches Tzatziki

SALAT

Karottensalat mit Ananas und Ingwer

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Weißer Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Victoriabarschfilet

Flusskrebssauce ~ grünes Gemüse ~ Salzkartoffeln

Paprika Brathähnchen

Bratensoße ~ gemischter Salat ~ Erbsenreis ~ Kräuterbrot

„Aus der Mannschaftsküche“

Ofenfischer Leberkäs ~ Spiegelei ~ Rahmkohlrabi ~ Kartoffelpüree

DESSERTS

Nougatmousse-Schnitte ~ Vanillesauce ~ Chantilly

Gemischtes Eis ~ Amarena-Kirschen ~ Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Feta Crème ~ Antipasti-Dip ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe ~ Skandinavisches Tzatziki

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Paprika Brathähnchen

Bratensoße ~ gemischter Salat ~ Erbsenreis ~ Kräuterbrot

Nougatmousse-Schnitte ~ Vanillesauce ~ Chantilly

PASTA

Farfalle Pasta & Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Ananas und Ingwer

Weißer Bohnensuppe

Indisches Tomaten-Dal ~ Lassi ~ Naan-Brot

Gemischtes Eis ~ Amarena-Kirschen ~ Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Santiago Queirolo

Valle Ica, Peru

0.25 l • 6,90 €

2023 Cabernet Sauvignon

Casillero del Diablo

Valle Central, Chile

0.25 l • 6,90 €