



ABENDESSEN

Dienstag, 07. Juli 2026
Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN

Litschi-Vanille-Smoothie

Geflämmtter Butterfisch mit Gurken-Salsa und Nori

SALAT

Nektarinen-Sommersalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Nordsee-Meerzungen-Filet

Sauce Hollandaise, Romanesco, Petersilienkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Spaghetti

Tennessee-BBQ-Schinken

Gebackene Bohnen, Ranch-Salat, Western-Kartoffeln

DESSERTS

Troll-Apfel-Crumble mit Zimtsauce und Apfeleis

Waldbeeren-Mascarpone-Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Österkron, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmtter Butterfisch mit Gurken-Salsa und Nori

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Nordsee-Meerzungen-Filet

Sauce Hollandaise, Romanesco, Petersilienkartoffeln

Waldbeeren-Mascarpone-Creme

VEGETARISCHES MENÜ

Nektarinen-Sommersalat mit Mini-Mozzarella

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäse-Creme

Troll-Apfel-Crumble mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 37,80 €

2020 Quinta Quietud

Bodega Quinta Quietud

Kastilien León / Spanien

0,75 l • 44,10 €