



MITTAGESSEN

Dienstag, 07. Juli 2026
Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN

Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Salami-Mozzarella-Pizzaschnecken mit Dip

SALAT

Karottensalat mit Granatapfel-Dressing und Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe mit Speckknödel

Süss-Sauer-Suppe

HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchte im Zucchini-Mantel
Martini-Bianco-Sauce, Ratatouille-Nudeln

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern-Dip und Kartoffel-Gurken-Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnieren mit Kräuter Möhrchen und Erbsenreis

DESSERT

Norwegischer Himbeer-Cheesecake

Tropische Grütze, Malaga-Eis, Baiser

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Mozzarella- Pizzaschnecken mit Dip

Kraftbrühe mit Speckknödel

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurken-Salat

Norwegischer Himbeer-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Granatapfel-Dressing und Leinsamen-Cracker

Süss-Sauer-Suppe

Wirsing-Gemüse-Roulade mit Rote-Bete-Dip

Tropische Grütze, Malaga-Eis, Baiser

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Concha y Toro Frontera
Valle Central, Chile
0,25 l • € 6,90

2021 Covila Crianza
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50