



ABENDESSEN
Donnerstag, 09. Juli 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Walnuss-Ziegenkäse Praline, Portwein-Feigen, Blätterteig

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Tomaten-Melonen-Salat mit Pfeffer und Minze

SUPPEN

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohl-Romanesco-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten

Teriyaki-Sauce, Asia Kohl, Süßkartoffel-Sambal-Püree

Gebeizte Wildschweinkeule

Calvados-Apfel-Chutney, Salbei-gemüse, Schupfnudeln

“Pasta al Salmone”

Tagliatelle mit cremiger Lachssauce, Erbsen und Mozzarella

DESSERTS

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel-Panna-Cotta

Vanille-Eis-Kaffee-Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Curry Butter, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Walnuss-Ziegenkäse-Praline, Portwein-Feigen, Blätterteig

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Thunfisch kurz gebraten

Teriyaki Sauce, Asia Kohl, Süßkartoffel-Sambal-Püree

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel-Panna-Cotta

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Melonen-Salat mit Pfeffer und Minze

Blumenkohl-Romanesco-Cremesuppe

Spinatknödel mit Trüffel-Beurre Blanc und Grano Padano

Vanille-Eis-Kaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l • 31,00 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Gols, Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“