



MITTAGESSEN
Donnerstag, 09. Juli 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Mango Cocktail mit Chia-Joghurt

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Knoblauch-Dip

SALAT
Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN
Minestrone Milanese

Kohlsuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Gebratenes BBQ-Schweinerückensteak
mit Ahornsirup-Maisgemüse und Westernkartoffeln

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS
Erdbeer-Roulade mit Krokantsahne

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Knoblauch-Dip

Kohlsuppe mit Landjäger

Gebratenes BBQ Schweinerückensteak
mit Ahornsirup-Maisgemüse und Westernkartoffeln

Erdbeer-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc
Santiago Queirolo
Valle Ica, Peru
0,25 l • € 6,90

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50

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