



MITTAGESSEN
Donnerstag, 23. Juli 2026
Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Selleriesalat mit Dörrobst und Skyr-Kräuter-Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet

Orangen-Pfeffer-Sauce, asiatischer Bratreis

Rahmgulasch

Brösel-Blumenkohl, Kartoffelpüree, Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Hähnchenkeule, Avocado-Mais-Salsa, Kartoffelspalten

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Eisbecher „Nordlys Eple“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rahmgulasch

Brösel-Blumenkohl, Kartoffelpüree, Knoblauchbrot

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Selleriesalat mit Dörrobst und Skyr-Kräuter-Dressing

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmati-Reis

Eisbecher „Nordlys Eple“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft 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.“