



MITTAGESSEN

Samstag, 25. Juli 2026

Flåm / Norwegen

VORSPEISEN

Gebackene Calamari mit Tomatensalat und Aioli

Wurst-Käse-Salat mit gefülltem Ei

SALAT

Gegrillter Chinakohl mit Miso-Soja-Dressing

SUPPEN

Vietnamesische Hühner-Pho-Suppe

Kopfsalat-Suppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Schweinenackensteak
Café-de-Paris Butter Sauce, Röstgemüse und Ofenkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnierchen in Dijon-Senf-Sahnesauce, Romanesco, Polenta Creme

DESSERTS

Flohsamenschalen-Kokos-Kakao-Pudding mit Mango

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wurst-Käse-Salat mit gefülltem Ei

Vietnamesische Hühner-Pho-Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillter Chinakohlsalat mit Miso-Soja-Dressing

Kopfsalat-Suppe mit Röstbrot

Spinat-Feta- Käse- Cannelloni mit Oliven-Artischocken-Sauce

Flohsamenschalen-Kokos-Kakao-Pudding mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland / trocken

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.“*