



## ABENDESSEN

Mittwoch, 23. September 2026

Oslo / Norwegen

### VORSPEISEN

Mango-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

### SALAT

Tomatensalat „Caprese“

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

### HAUPTGERICHTE

„100% Norwegen!“

Heilbutt, Lachs & Shrimps-Bällchen

Senfkörner Beurre Blanc, Blumenkohl, Rote Kartoffeln

Glühwein-Rinderroulade

Sauerkirschen, Wurzelgemüse, Haselnuss Spätzle

Zitronen-Maishähnchenbrust

Tomaten-Estragon Sauce, Antipasti, Oliven-Couscous

### DESSERTS

Mohntörtchen mit Stachelbeergrütze und Kokos Chantilly

Gemischtes Eis & Creamy Peanuts

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Fruchtsauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

„100% Norwegen!“

Heilbutt, Lachs & Shrimps-Bällchen

Senfkörner Beurre Blanc, Blumenkohl, Rote Kartoffeln

Mohntörtchen mit Stachelbeergrütze und Kokos Chantilly

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguine „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Gemischtes Eis & Creamy Peanuts

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2025 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc

Weingut Sileni

Marlborough, Neuseeland

0,75 l 25,20 €

#### 2022 Bottelary Hills Estate Blend

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €

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