



MITTAGESSEN
Mittwoch, 23. September 2026
Oslo / Norwegen

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Oktoberfest Wurstsalat mit Mini-Laugenbrezel

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Hallingdal Fleischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

Weißer Bohnensuppe mit Chili Flocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

„Norwegische „Kjøttkaker““
Gebackene Fleischbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren
und Kartoffel-Zwiebelpüree

DESSERTS
„Prinzen Tarte“
Mandeltörtchen, Vanilleeis, Beeren, Karamellsahne

Birne Helene Eis, Birnenkompott, Schokosauce, Fingerbiskuit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Konfierte Knoblauchbutter, Scharfe Erdnusssauce, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Oktoberfest Wurstsalat mit Mini-Laugenbrezel

Hallingdal Fleischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

„Prinzen Tarte“
Mandeltörtchen, Vanilleeis, Beeren, Karamellsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Weißer Bohnensuppe mit Chili Flocken

Käse-Monte Christo mit Rührei und Coleslaw

Birne Helene Eis, Birnenkompott, Schokosauce, Fingerbiskuit

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc	2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg	Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken	Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50	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.“