



MITTAGESSEN
Freitag, 25. September 2026
Haugesund / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Rollmops-Apfel Tatar, Kaviarcreme, Pumpernickel

SALAT

Gemischter Salat mit Skyr-Hanfsamenöl Dressing

SUPPEN

Norwegische Lapskaus Suppe

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Rinderhüfte schonend gegart

Pfefferkornsauce, Zwiebel Confit, Brokkoli, Kartoffelplätzchen

„Pytt I Panna“

Geröstete Kartoffelpfanne mit Kalbszunge, Zwiebel, Rosenkohl,
Spiegelei und Rote-Rüben-Salat

DESSERTS

Schokoladen Cheesecake, Bananeneis, Erdnuss Granola

Espresso Eiscreme, Beerengrütze, Heidesand Keks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Weißer Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Apfel Tatar, Kaviarcreme, Pumpernickel

Norwegische Lapskaus Suppe

Rinderhüfte schonend gegart

Pfefferkornsauce, Zwiebel Confit, Brokkoli, Kartoffelplätzchen

Schokoladen Cheesecake, Bananeneis, Erdnuss Granola

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Skyr-Hanfsamenöl Dressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggi“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Espresso Eiscreme, Beerengrütze, Heidesand Keks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

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.“*