



MITTAGESSEN

Samstag, 26. September 2026

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Skandinavische Antipasti

SALAT

Radicchio & Orangenfilets mit Pistazien Dressing

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Paniertes Rotbarschfilet

Remouladensauce, Kartoffelsalat, Petersilien-Knusper

Geschmortes Rindersaftgulasch
mit Karotten-Erbsengemüse und Servietten-Laugenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavische Antipasti

Asiatische Glasnudelsuppe

Paniertes Rotbarschfilet

Remouladensauce, Kartoffelsalat, Petersilien-Knusper

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Radicchio & Orangenfilets mit Pistazien Dressing

Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2025 Covila Crianza

Rioja, Spanien, trocken

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.“*