



MITTAGESSEN

Sonntag, 27. September 2026

Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Dinkelmüsli

Pastrami-Käse Sandwich, Cocktail Dip, Pringles Chips

SALAT

Zuccinissalat mit Gorgonzola-Dressing

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

„Oktoberfest Sonntags-Ochsenbackerl“

Schmorsaft'l, Gemüsewürfel, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

Croissant & Butter Pudding, Zwetschgenröster, Baileys Eis

Cointreau Mandarinen, Vanilleeis, Schokoladen Cookie

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Dinkelmüsli

Soljanka mit saurer Sahne

„Oktoberfest Sonntags-Ochsenbackerl“

Schmorsaft'l, Gemüsewürfel, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

Croissant & Butter Pudding, Zwetschgenröster, Baileys Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Zuccinissalat mit Gorgonzola-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Cointreau Mandarinen, Vanilleeis, Schokoladen Cookie

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

WinzerGenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

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.“