



## NORWEGISCHES ABENDESSEN

Freitag, 22. September 2023

Auf See

### VORSPEISEN

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel  
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

### SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

### SUPPEN

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

### HAUPTGERICHTE

Tromsö Fjordlachsfilet  
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchrücken „Gudbrandsdalen“  
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Dörrobst-Schweinefilet  
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

### DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott  
Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



### GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

\*\*\*\*\*

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Elchrücken „Gudbrandsdalen“  
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

### VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

### WEINEMPFEHLUNG

MS Amadea Sonderausgabe  
2021 Riesling Markus Schneider  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland  
12.5% Vol.  
0,75l € 29,00

2020 MS Amadea Sonderausgabe  
Cuvee Markus Schneider  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland  
14.0% Vol.  
0,75l € 29,00