



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 13. Dezember 2025**  
**Kristiansand / Norwegen**

**VORSPEISEN**  
Orangen-Kiwi Cocktail  
Gebackene Calamari Ringe, Sauce Rouille, Knoblauchbrot

**SALAT**  
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

**SUPPEN**  
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken  
Norwegische Senfsuppe mit Knäckebrot Crunch

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Dorschfilet  
Dillsauce, Gemüse, Butterkartoffeln  
Geträufeltes Frikassee  
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln  
„Kjötthaker“  
Hackbällchen in Pilz-Sahnesauce, Kartoffelpüree, Preiselbeeren

**DESSERTS**  
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Troll Vanillecreme mit Stachelbeeren  
Frisch geschnittenes Obst  
Käseteller mit Cracker

**AMERA**  
PHOENIX REISEN

**GEDECK**  
Butter, Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Gebackene Calamari Ringe, Sauce Rouille, Knoblauchbrot  
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken  
„Kjötthaker“  
Hackbällchen in Pilz-Sahnesauce, Kartoffelpüree, Preiselbeeren  
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Orangen-Kiwi Cocktail  
Norwegische Senfsuppe mit Knäckebrot Crunch  
Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat  
Troll Vanillecreme mit Stachelbeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

Grauburgunder Weingut Klumpp Baden / Deutschland 0,25 l 6,50 €	Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar Burgenland / Österreich 0,25 l 6,50 €
---	---

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*