



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

Getrüffelt Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

„Kjöttmaker“
Hackbällchen in Pilz-Sahnesauce, Kartoffelpüree, Preiselbeeren

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Troll Vanillecreme mit Stachelbeeren

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Calamari Ringe, Sauce Rouille, Knoblauchbrot

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

„Kjöttmaker“
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