



ABENDESSEN
Sonntag, 14. Dezember 2025
Oslo / Norwegen

VORSPEISEN
Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

SALAT
Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Beurre Blanc, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Rentierragout „Gudbrandsdalen“
Røde Ribs Beeren, Braunkäse, Wirsing, Mandelkrokette

„Filipino Pansit“
Bratnudeln in Sojasauce mit Schweinfleisch, Gemüse und Kroepoek

DESSERTS
Latte Macchiato-Biskuitrolle, Sauerkirschen, Joghurteis

Bananeneis, Bananen-Karamell, Nougat, Baiser, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Pesto Genovese, Pfeffer-Zitronen Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Rentierragout „Gudbrandsdalen“
Røde Ribs Beeren, Braunkäse, Wirsing, Mandelkrokette

Bananeneis, Bananen-Karamell, Nougat, Baiser, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato-Biskuitrolle, Sauerkirschen, Joghurteis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Q.b.A Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l 31,00 €

2019 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €

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