



MITTAGESSEN
Sonntag, 14. Dezember 2025
Oslo / Norwegen

VORSPEISEN
Skandinavisches Fisch-Knäckebrot Häppchen

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Dinkelnocken

Soljanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Gepökelter Schinkenbraten
Bratensauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

„Rigatoni Pasta Skärgård”
Graved Lachs in Honig-Senfsauce, Erbsen, Roggenbrot Crunch

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Estragon Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Skandinavisches Fisch-Knäckebrot Häppchen

Soljanka mit Schmand

Gepökelter Schinkenbraten
Bratensauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Dinkelnocken

Geschmortes Erdgemüse
Frischkäsesauce, Kichererbsencreme & Leinsamenknusper

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
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