



ABENDESSEN

Dienstag, 16. Juni 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Thunfisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kalbszunge-Artischockenragout Fin mit Toast

SALAT

Bunter Tomaten-Mozzarella-Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mohn-Profiteroles

Romanesco-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Hanseaten Pfannfisch

Rübchengemüse in Sahne ~ Butterkartoffeln ~ Kräuteröl

Ente gut, alles gut ...

Kross gebratene Ente, Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelknödel

Filipino Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelenspieß

DESSERTS

Robertas Crème Pita mit dunklen Schokoladeneis

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Taleggio ~ Lingot d´Argental ~ Camembert

Marillen-Senf ~ Pumpernickel



GEDECK

Butter ~ Currybutter ~ 5-Kräuter-Dip ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Mohn-Profiteroles

Ente gut, alles gut ...

Kross gebratene Ente, Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelknödel

Robertas Crème Pita mit dunklen Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Bunter Tomaten-Mozzarella Salat

Romanesco-Cremesuppe

Leinsamen-Dinkel-Muffin

Basilikum-Limetten-Sauce ~ Gemüse-Kompott

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard

Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l • 41,00 €

2022 Vet Rooi Olifant

Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l • 38,90 €