



MITTAGESSEN

Dienstag, 16. Juni 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Trauben-Kiwi-Cocktail

Gegrillte Ananas ~ Pulled Pork ~ Nachos

SALAT

Blattsalate mit Ahornsirup-Quark-Dressing

SUPPEN

Norwegische Fischsuppe ~ Fenchel ~ Grießklößchen

Selleriecremesuppe mit Trockenobst

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barschfilet

Kressesauce ~ Kohlgemüse ~ Pomodoro-Bandnudeln

Gebratene Truthahnbrust

Pilzrahmsauce ~ Mischgemüse ~ Linsen Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffelkruste ~ Bratensauce ~ Schnippelbohnen

DESSERTS

Pfirsich-Käse-Sahneschnitte ~ Grenadine Sauce

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Wasabi-Dip ~ Liptauer Aufstrich ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas ~ Pulled Pork ~ Nachos

Norwegische Fischsuppe ~ Fenchel ~ Grießklößchen

Gebratene Truthahnbrust

Pilzrahmsauce ~ Mischgemüse ~ Linsen Reis

Pfirsich-Käse-Sahneschnitte ~ Grenadine Sauce

PASTA

„Pasta del Professore“

Rigatoni mit Hackfleisch-Gemüse-Sugo und Käsechips

VEGETARISCHES MENÜ

Trauben-Kiwi-Cocktail

Selleriecremesuppe mit Trockenobst

Süßkartoffelwaffel ~ Asia Kräuterfrischkäse ~ Pak Choi

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Misiones D Rengo

Valle Rapel, Chile

0,25 l • 6,90 €

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50