



MITTAGESSEN

Donnerstag, 05. Dezember 2024

Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SALAT

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN

Hühnersuppe mit Sprossen, Bambus und Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE

Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS

Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppe mit Sprossen, Bambus und Nudeln

Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50