

LUNCH / MITTAGESSEN MENU

DAY / TAG 2

DAY / TAG 9

DAY / TAG 3

DAY / TAG 10

DAY / TAG 4

DAY / TAG 11

DAY / TAG 5

DAY / TAG 12

DAY / TAG 6

DAY / TAG 13

DAY / TAG 7

DAY / TAG 14

DAY / TAG 8



DAY 2 / TAG 2

STARTER / VORSPEISE

Roasted chicken breast

mixed salad, truffel and parmesan dressing, roasted cherry tomatoes

(M, S)

Gebratene Hühnerbrust

gemischter Salat, Trüffel-Parmesan-Dressing und geröstete Kirschtomaten

(M, S)

SOUP / SUPPE

Clear Onion Soup

fresh cheese crouton

Klare Zwiebelsuppe

knusprige Käsecrouton

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Chiken ballotine

with red wine jus, vichyssoise carrots

(SU, G)

Hühnchen Ballotine

mit Rotweinjus und Vichyssoise-Karotten

(SU, G)

Pan Basted Arctic Char

with fennel Barigoule, Vanilla froth

(F, M)

Gebratener Saibling

mit Fenchel Barigoule und Vanilleschaum

(F, M)

Grilled Cauliflower Steak

cinnamon Puree, Quinoa and Tomato Concasse

(M)

Gegrilltes Blumenkohlsteak

Zimtpüree, Quinoa und Tomaten Concasse

(M)

DESSERTS

Tilslørte bondepiker

(M, SU, E)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Tilslørte bondepiker

(Traditioneller

Norwegischer Kuchen)

(M, SU, E)

Auswahl an Eis-creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK **P** PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY **SF** SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH **P** PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH **B** MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE **SF** SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 3 / TAG 3

STARTER / VORSPEISE

Chicken and blood sausage terrine

with leek mayonnaise, pickled onions, cauliflower and carrots

(M, E)

Huhn- und Blutwurstterrine

mit Lauchmayonnaise, eingelegten Zwiebeln, Blumenkohl und Karotten

(M, E)

SOUP / SUPPE

Wild game soup

fresh herbs and green oil

(S)

Wildsuppe

frische Kräuter und grünes Öl

(S)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Meatloaf

with Lingonberries, potato puree, oven baked radish and pumpkin

(M, E)

Hackbraten

mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree, ofengebackenem Rettich und Kürbis

(M, E)

Baked salmon Sandefjordsmør

with dill baby potatoes and roasted cabbage

(F, M)

Gebackener Lachs Sandefjordsmør

mit Dillbabykartoffeln und geröstetem Kohl

(F, M)

Wheat chili

with black beans and corn, coriander rice

(G)

Weizen-Chili

mit schwarzen Bohnen und Mais, Korianderreis

(G)

DESSERTS

Suksess tart

(M, E, G, N)

Suksess Torte

(M, E, G, N)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis-creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK **P** PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY **SF** SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH **P** PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH **B** MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE **SF** SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 4 / TAG 4

STARTER / VORSPEISE

Mushroom risotto

(M, S, U)

Pilz Risotto

(M, S, U)

SOUP / SUPPE

Consomme Beef

with garlic chips and
mixed seeds

(S)

Rinderconsomme

mit Knoblauchchips und gemischten
Samenkörnern

(S)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Braised pig wing

with a fried onion symphony
and pan fried potatoes

Arctic Char fillet

with seafood broth safron
potatos, fava bean puree
and broccoli

(F, M)

Zucchini fritata

with spicy tomato sauce and
pickled vegetable salad

(E)

Geschmorte Schweineschulter

mit einer gebratenen Zwiebel-
symphonie und Bratkartoffeln

Seesaiblingfilet

mit Meeresfrüchtesuppe,
Safrankartoffeln, Favabohnen-
püree und Brokkoli

(F, M)

Zucchini frittata

mit würziger Tomatensauce
und eingelegtem Gemüsesalat

(E)

DESSERTS

Red Berry Tiramisu

(M, G)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Tiramisu von roten Beeren

(M, G)

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 5 / TAG 5

STARTER / VORSPEISE

Barley Paella

with shellfish, tomato,
onion, peas, pickled
pepper and rucola

(F, SK, B, G)

Gerstenpaella

mit Schalentieren, Tomaten,
Zwiebeln, Erbsen, eingelegtem
Pfeffer und Rucola

(F, SK, B, G)

SOUP / SUPPE

Cauliflower soup

with bacon and parsley oil

(M)

Blumenkohlsuppe

mit Speck und Petersilienöl

(M)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Oven Roasted Venison

with thyme jus, caramelized
pears, parsnip puree and
lingonberry

(M, SU, G)

Im Ofen gebratenes Hirsch

mit Thymianjus, karamellisier-
ten Birnen, Pastinakenpüree
und Preiselbeeren

(M, SU, G)

Salmon Hollandaise

with fried kale, shallots lemon,
potato terrine

(F, M)

Lachs Hollandaise Art

mit gebratenem Grünkohl,
Schalotten Zitrone,
Kartoffelterrine

(F, M)

Spelt buckwheat

with cumin seeds, carrot
dressing, saffron oil, rocket
and raisins

(G, SU)

Dinkel Buchweizen

mit Kreuzkümmel, Karotten-
Dressing, Safranöl, Rucola und
Rosinen

(G, SU)

DESSERTS

Cloudberry panna cotta

(M)

Moltebeere Panna Cotta

(M)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 6 / TAG 6

STARTER / VORSPEISE

Salad nicoise

with bottarga

(F, E)

Salat Nicoise

mit Bottarga

(F, E)

SOUP / SUPPE

Lamb and barley soup

(G, S)

Lamm- Gersten-Suppe

(G, S)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Beef Lindstrøm

with sauteed mushrooms
and potato puree

(M)

Rindfleisch ala Lindstrøm

mit sautierten Pilzen
und Kartoffelpüree

(M)

Blackened cod & chorizo

with pickled vegetables and
dill creme fraiche

(F, M, G)

Geschwärzter Kabeljau & Chorizo

mit eingelegtem Gemüse und
Dillcreme fraiche

(F, M, G)

Latkes potatoes

with beetroot salad

Latkes Kartoffeln

mit Rote-Bete-Salat

DESSERTS

Karamellpudding

(M, E)

Karamellpudding

(M, E)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 7 / TAG 7

STARTER / VORSPEISE

Crab cakes

with chili aioli, aragula pesto
and mushy peas

(SK, N, G)

Krabbenfleisch- frikadellen

mit Chili Aioli, Rucola Pesto
und Erbsenpüree

(SK, N, G)

SOUP / SUPPE

Spinach soup

with croutons
and pickled onions

(M, G)

Spinatsuppe

mit Croutons und
eingelegten Zwiebeln

(M, G)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Duck leg confit

with lyonnaise potato
and summer cabbage

(SU, G)

Entenbein-Confit

mit Lyonnaisekartoffel und
Sommerkohl

(SU, G)

Grilled Halibut

with Cauliflower Hash,
Avocado and Salmon Roe

(F, M)

Gegrillter Heilbutt

mit Blumenkohlhasch,
Avocado und Lachsrogen

(F, M)

Lemon & Smoked Paprika Artichoke hearts

with parsley gremolata
& aubergine puree

Zitrone & geräucherte Paprika Artischockenherzen

mit Petersilie Gremolata
& Auberginenpüree

DESSERTS

Peanutcake

(N, P, G, M)

Erdnusskuchen

(N, P, G, M)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 8 / TAG 8

STARTER / VORSPEISE

Smoked Mackerel

fennel salad, dill potato,
mustard saus and roe

(F, SK, G)

Geräucherte Makrele

Fenchelsalat, Dillkartoffel,
Senfwurst und Rogen

(F, SK, G)

SOUP / SUPPE

Chicken soup

fresh cheese crouton

(M, G)

Hühnersuppe

knusprige Käsecrouton

(M, G)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Roasted Chicken Breast

with potato gnocchi, marinated
courgette ribbons, tomato
and olive sauce

(G, SU, E)

Gebratene Hühnerbrust

mit Kartoffelgnocchi,
marinierten Zucchini­bändern,
Tomaten-Oliven-Sauce

(G, SU, E)

Trout fillet

with lemon sauce
and cauliflower gratin

(F, M)

Forellenfilet

mit Zitronensauce und
Blumenkohlgratin

(F, M)

Chick pea ball

with cucumber salad and
mint yoghurt

(M)

Kichererbsenfalafel

mit Gurkensalat und
Minzjoghurt

(M)

DESSERTS

Crème brule

(M, E)

Crème brule

(M, E)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 9 / TAG 9

STARTER / VORSPEISE

Sushi

with pickled red onion and
kelpsalad from Seaweed

(F, SO, SF)

Sushi

mit eingelegten roten Zwiebeln
und Kelpsalad aus Seetang

(F, SO, SF)

SOUP / SUPPE

Split pea & barley Soup

(M, G)

Erbsen- Gersten-Suppe

(M, G)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Slow cooked brisket
with herb polenta and roasted
root vegetables

(M, G)

Langsam gekochtes Rindsbruststück

mit Kräuterpolenta und
geröstetem Wurzelgemüse

(M, G)

Norweigan
Haddock & Chorizo
confit potato with leek, broccoli
and hollandaise

(E, F, M, G)

Norwegischer Schellfisch & Chorizo

Confitkartoffel mit Lauch,
Brokkoli und Hollandaise

(E, F, M, G)

Vegetable lasagna and garlic bread

(G, M)

Gemüse Lasagne

und Knoblauchbrot

(G, M)

DESSERTS

Tjukkmjølkk pudding

(M)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Vollmilchpudding

(M)

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOLLUSKS
SO SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKUS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 10 / TAG 10

STARTER / VORSPEISE

Peas and
asparagus risotto

(M, SU)

Erbsen-
Spargel-Risotto

(M, SU)

SOUP / SUPPE

Carrot soup
with goat-cheese

crouton and pesto rucula

(M, G)

Karottensuppe
mit Ziegenkäse

Crouton und Pesto Rucula

(M, G)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Slow cooked
crispy Pork belly

with blood sausage,
celeriac remoulade, apple
puree and wilted kale

(G)

Langsam
gekochter knuspriger
Schweinebauch

mit Blutwurst, Knollensellerie-
Remoulade, Apfelmus und
luftgetrocknetem Grünkohl

(G)

Cod with Broccoli
and Parmesan
Cream Sauce

with baby potatos
and roasted carrots

(F, M)

Kabeljau mit
Brokkoli-Parmesan-
Sahne-Sauce

mit Babykartoffeln und
gerösteten Karotten

(F, M)

Sweet potato fritata

smoked paparika dressing, fava
beans and pine nuts

(E, M)

Süßkartoffel-Frittat

geräuchertes Paprikadressing,
Bohnen und Pinienkerne

(E, M)

DESSERTS

Cream cheese
pound cake

(M, E, G)

Frischkäse-
Pfund-Kuchen

(M, E, G)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 11 / TAG 11

STARTER / VORSPEISE

Raw marinated halibut

with tapenade dressing
and parmesan

(F, M)

Roher mariniertes Heilbutt

mit Tapenadendressing
und Parmesan

(F, M)

SOUP / SUPPE

Creamy Norwegian Fish Soup

with fresh pesto

(M, F, SK)

Cremige norwegische Fischsuppe

mit frischem Pesto

(M, F, SK)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Prosciutto and Sage wrapped pork neck

with plum chutney, cauliflower
puree roasted potato

(SU, G)

Schweinenacken mit Schinken und Salbei umhüllt

mit Pflaumenchutney, Blumen-
kohlpüree und Bratkartoffel

(SU, G)

Arctic Char

with sout sour cream
and pickled cucumber

(F, M)

Seesaibling

mit gesalzenem Sauerrahm
und eingelegter Gurke

(F, M)

Broccoli, cheddar and brown rice cakes

with mustard yoghurt sauce

(E, M)

Braune Reiskuchen mit Brokkoli und Cheddar

mit Senf-Joghurt-Sauce

(E, M)

DESSERTS

Apple cake

(M, E, G)

Apfelkuchen

(M, E, G)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis-creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 12 / TAG 12

STARTER / VORSPEISE

**Ham hock
and chicken terrine**
with tonka bean mayonnaise
(M, E)

**Terrine von
Schinken und Huhn**
mit Tonkabohnenmayonnaise
(M, E)

SOUP / SUPPE

**Creamy
onion Soup**
with fresh basil and
fried garlic
(M, F, SK)

**Cremige
Zwiebelsuppe**
mit frischem Basilikum und
gebratenem Knoblauch
(M, F, SK)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

**Lamb loin
with red wine jus**
potato terrine, aubergine puree
and roasted root vegetables
(SU)

**Lammlende
mit Rotweinjus**
Kartoffelterrinen, Auberginen-
püree und geröstetes
Wurzelgemüse
(SU)

**Baked halibut
in butter sauce**
with fried cauliflower
and broccoli, oven roasted
potato
(F, M)

**Gebackener Heilbutt
in Buttersauce**
mit gebratenem Blumenkohl
und Brokkoli, ofengebratene
Kartoffel
(F, M)

**Creamy
polenta parmesan**
mushroom stew, green kale
(M, G)

**Cremiger
Polenta-Parmesan**
Pilzeintopf, Grünkohl
(M, G)

DESSERTS

Blueberry torte
(M, G, E)

Blaubeertorte
(M, G, E)

**Selection of
ice cream and sorbet**
Please ask your waiter

**Auswahl an Eis-
creame und Sorbet**
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOJA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 13 / TAG 13

STARTER / VORSPEISE

Cured beetroot salmon

crème fraiche, coleslaw,
crisp flat bread

(M, G, F)

Gebeitzter Rote-Bete-Lachs

Crème Fraiche, Krautsalat,
knuspriges Fladenbrot

(M, G, F)

SOUP / SUPPE

Beetroot soup

crispy beetroot and
sour creme

(M)

Rote-Bete-Suppe

knusprige Rote Beete
und saure Sahne

(M)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Slow braised lamb leg

with roasted vegetables,
hasselback potato

(G)

Langsam geschmorte Lammkeule

mit geröstetem Gemüse,
Haselnusskartoffel

(G)

Seared Trout

Persillade, potato and cabbage

(F, M)

Gebratene Forelle

Petersilie, Kartoffeln und Kohl

(F, M)

Red quinoa

sweet potatoes and almonds

(N)

Rote Quinoa

Süßkartoffeln und Mandeln

(N)

DESSERTS

Caramelized lemon tart

with Raspberry coulis

(M, G, E)

Karamellisierte Zitrontarte

mit Himbeer-Coulis

(M, G, E)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 14 / TAG 14

STARTER / VORSPEISE

Egg, pickled
beets spelt

with grain mustard and
baby spinach

(E, G, SK)

Ei, eingelegte Rüben
und Dinkel

mit körnigem Senf
und Babyspinat

(E, G, SK)

SOUP / SUPPE

Broccoli soup

fried sweet potato

(M)

Brokkolisuppe

gebratene Süßkartoffel

(M)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

“Ferskt kjøtt”
in onion sauce

with braised potatoes,
asparagus, green beans and
cauliflower

(M)

“Ferskt kjøtt”
in Zwiebelsauce

mit geschmorten Kartoffeln,
Spargel, grünen Bohnen und
Blumenkohl

(M)

Salted Cod
in carrot stew

with bacon and
celery root puree

(F, M)

Gesalzener Kabeljau
im Karotteneintopf

mit Speck und
Selleriewurzelpüree

(F, M)

Grilled tofu steak

with herbed rice, soya, wakame,
toasted sesame seeds

(SO, SF)

Gegrilltes Tofu-Steak

mit Kräuterreis, Soja, Wakame,
gerösteten Sesamkörnern

(SO, SF)

DESSERTS

Millefeuille

(M, G, E)

Millefeuille

(M, G, E)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.

