

NACH DEM START

VORSPEISE

Paprika-Frischkäse Dip

Roastbeef mit Zitronenpfeffer, Steinpilz-Tiramisu,
Kräuter-Mayonnaise

Norwegischer Ikarimi-Lachs mit
Wild Heidelbeeren gebeizt, Couscoussalat

Baby-Blattsalate, Tomate, Gurke,
Sahne-Kräuter Dressing

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Rinderbraten, Parmesankartoffeln,
Brasserie-Gemüse, Trüffeljus

oder

Backfisch „Kibbeling“, Kartoffelpüree,
sautierter Blattspinat, Senfsauce

oder

Italienische Gnocchi, Caponata Siciliana, grüner Spargel

KÄSE

Mölltaler Almkäse, Fourme d'Ambert
Blauschimmelkäse, Bauerngouda mit rotem Pesto

AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

DESSERT

Gianduja-Schokoladentörtchen

Kaffee | Tee | Digestif

VOR DER LANDUNG

Frischer Obstsalat

Croissant, geräucherte Putenbrust, Brie

Aprikosen-Mandelküchlein

Kaffee | Tee

Frisch gepresster Orangensaft

Wir möchten Sie um Verständnis bitten, falls wir einen Ihrer Wünsche wegen unerwartet hoher Nachfrage nicht erfüllen können.

AFTER TAKE OFF

STARTER

Bell pepper cream cheese dip

Roast beef with lemon pepper,
porcini mushroom tiramisu, herbed mayonnaise

Norwegian Ikarimi salmon pickled with wild blueberries,
couscous salad

Baby greens salad, tomato, cucumber,
cream herbs dressing

MAIN COURSE

Braised beef, parmesan potatoes,
brasserie vegetables, truffle jus

or

Fried fish „Kibbeling“, mashed potatoes,
sautéed spinach leaves, mustard sauce

or

Italian gnocchi, caponata siciliana, green asparagus

CHEESE

Mölltaler mountain cheese, Fourme d'Ambert
blue cheese, farmer gouda with red pesto

FROM THE BREAD BASKET

Bread | Roll | Butter

DESSERT

Gianduja chocolate tartlet

Coffee | Tea | Digestive

BEFORE LANDING

Fresh fruit salad

Croissant, smoked turkey breast, Brie cheese

Apricot almond cake

Coffee | Tea

Freshly squeezed orange juice

In the case of unusually high demand, we apologize in advance if your preferred meal selection is not available.