



MITTAGESSEN
Freitag, 14. Juni 2024
Ísafjörður / Island

VORSPEISEN

Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Mortadella-Artischocken Törtchen

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Skandinavischer Rindereintopf
mit Sauerrahm, Wurzelgemüse, Champignons und Kartoffeln

Barbecue Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffel, Kirschenkompott

DESSERTS

„Skynamisu“

Skyr Tiramisu mit Erdbeeren

Stracciatellaeis, Früchte, Honigsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl

Skandinavischer Rindereintopf
mit Sauerrahm, Wurzelgemüse, Champignons und Kartoffeln

„Skynamisu“

Skyr Tiramisu mit Kirschenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Zuckererbsensuppe mit Minze

„Pasta Quattro Formaggio“

Fussili mit 4 Käsesauce, Auberginen und getrockneten Tomaten

Stracciatellaeis, Früchte, Honigsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop Qba
Müller Thurgau x (meets) Riesling
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,90

2019 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50