



MITTAGESSEN

Donnerstag, 20. Juni 2024
Honningsvåg (Nordkap) / Norwegen

VORSPEISEN

Papaya Cocktail mit Limone

Salami-Käsesandwich mit Eier-Kräuter Mayonnaise

SALAT

Gurkensalat mit Dill

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Raz el Hanout-Linsensuppe mit Crème fraîche

HAUPTGERICHTE

Im Ofen gebackenes Fischfilet
Sternanissauce, Koriander-Mango Salsa, Gemüsereis

Ochsenbrust in Pilzsauce
Speckgemüse, Kartoffel-Ziegenkäsegratin

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbsen-Karotteneintopf mit Eisbein, Würstchen und Kartoffeln

DESSERTS

Orangen Polenta Kuchen mit Quark-Zimtcreme
Vanilleeis, Calvados-Apfelsauce, Schokoladenstreusel, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Käsesandwich mit Eier-Kräuter Mayonnaise

Leberknödelsuppe

Im Ofen gebackenes Fischfilet
Sternanissauce, Koriander-Mango Salsa, Gemüsereis

Vanilleeis, Calvados-Apfelsauce, Schokoladenstreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gurkensalat mit Dill

Raz el Hanout-Linsensuppe mit Crème fraîche

Grüne Spaghetti mit Tomaten und Hirtenkäse

Orangen Polenta Kuchen mit Quark-Zimtcreme

WEINEMPFEHLUNG

2021 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2019 Covila Crianza
Tempranillo, Rioja / Spanien
0,25l € 6,50