



MITTAGESSEN
Freitag, 21. Juni 2024
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Cornflakes-Emmentaler mit gelbem Karottensalat und Preiselbeeren

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soya

SALAT

Eisbergsalat mit Grapefruit und Schimmelkäse

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Nordische Käse-Biersuppe mit Roggenbrot

HAUPTGERICHTE

Nordsee Flunderfilet
Shrimps-Dillsauce, Speckbohnen, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak
Barbecue-Pfefferbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsragout mit Knoblauchbrot, Maccaroni und Salat

DESSERTS

Gebackener Apfel Ring mit Vanillesauce und Beeren

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Eisbergsalat mit Grapefruit und Schimmelkäse

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Nordsee Flunderfilet
Shrimps-Dillsauce, Speckbohnen, Salzkartoffeln

Gebackener Apfel Ring mit Vanillesauce und Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Cornflakes-Emmentaler mit gelbem Karottensalat und Preiselbeeren

Nordische Käse-Biersuppe mit Roggenbrot

Graupen Tabouleh mit Gewürzquark und Fladenbrot

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Los Vascos
Cabernet Sauvignon, Rosé
Valle de Colchagua / Chile
0,25l € 6,50

2019 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50