



MITTAGESSEN

Montag, 01. Juli 2024

Christiansø / Archipel Ertholmene / Dänemark

VORSPEISEN

Orangen-Kiwi Cocktail

Gerösteter Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Dill-Creme

SALAT

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Lofoten Kabeljaufilet

Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Kalbsfrikassee

Karotten, weisser Spargel, Bohnen, breite Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

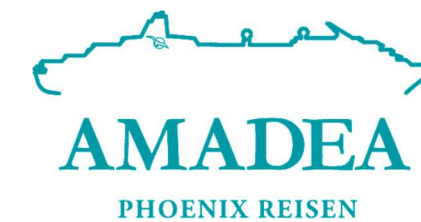
DESSERTS

Quarkblinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosineneis

Kaffee-Panna Cotta mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gerösteter Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Dill-Creme

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Kalbsfrikassee

Karotten, weisser Spargel, Bohnen, breite Bandnudeln

Quarkblinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Kaffee-Panna Cotta mit Früchten

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vanel
Sauvignon Blanc
Vin de Pays / Frankreich
0,25l € 6,50

2020 Coronas, Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50