



MITTAGESSEN
Freitag, 19. Juli 2024
Hafnarfjörður (Reykjavík) / Island

VORSPEISEN
Meeresfrüchte mit Safrancrème und Orange

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Zackenbarschfilet
Zwei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Rosenkohl, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnierchen
Cassissauce, Schmorapfelsalat, Kartoffelstampf

DESSERTS
Bounty Bars mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcrème, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Safrancrème und Orange

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Rosenkohl, Butterspätzle

Bounty Bars mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG			
2022 Vanel		2020 Coronas Tempranillo	
Sauvignon Blanc		Cabernet Sauvignon	
Vin de Pays / Frankreich		Katalonien / Spanien	
0,25l	€ 6,50	0,25l	€ 6,50