



MITTAGESSEN
Samstag, 20. Juli 2024
Ísafjörður / Island

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Leberpraline mit Pumpernickel und Pfirsich

SUPPEN
Gemüsesuppe mit Pfannkuchenstreifen
Weisse Bohnensuppe mit Chorizo

HAUPTGERICHTE
Gebackener Fisch-Strudel
Riesling-Dillsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Gefüllte Geflügelbrust
Kräutersauce, Mischgemüse, Gnocchis

„Aus der Mannschaftsküche“
Cornflakes-Knusperschnitzel mit Ananas-Currysauce, Cole Slaw
und Pommes Frites

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce
Haselnusseis, Sauerkirschen, Kahlúa, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Leberpraline mit Pumpernickel und Pfirsich

Weisse Bohnensuppe mit Chorizo

Gebackener Fisch-Strudel
Riesling-Dillsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Haselnusseis, Sauerkirschen, Kahlúa, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Mango mit Blue Curacao

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenstreifen

Gemüse Canneloni mit Büffel Mozzarella und Paprikasauce

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Neptune
Grüner Veltliner
Burgenland / Österreich
0,25l € 6,50

2022 Neptune
Blaufränkisch
Burgenland / Österreich
0,25l € 6,50