



MITTAGESSEN
Sonntag, 21. Juli 2024
Akureyri / Island

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Chorizo-Oliven Quiche mit Ciabatta

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Honig-Senfsauce, Kohlrabi-Rahmgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Kalbsfrikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, Rigatoni

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Quarkblinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosineneis

Skandinavischer Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Chorizo-Oliven Quiche mit Ciabatta

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Kalbsfrikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, Rigatoni

Quarkblinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Skandinavischer Aquavit Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50