



MITTAGESSEN
Freitag, 9. August 2024
Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Filipino Makkaronisalat mit Erdnüssen

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Weisse Bohnensuppe mit Chorizo

HAUPTGERICHTE
Pochierte Físchbällchen
Riesling-Kaviarsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak
Barbecue-Pfefferbutter, Mischgemüse, Kohlrabistampf

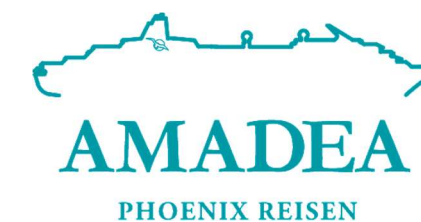
„Aus der Mannschaftsküche“
Cornflakes-Knusperschnitzel mit Cole Slaw Salat, Cocktailsauce
und Pommes Frites

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Kirschkompott

Haselnusseis, Apfelmus, Kahlúa, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme , Pusta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Filipino Makkaronisalat mit Erdnüssen

Weisse Bohnensuppe mit Chorizo

Pochierte Físchbällchen
Riesling-Kaviarsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Haselnusseis, Apfelmus, Kahlúa, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Kirschkompott

WEINEMPFEHLUNG

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

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