



MITTAGESSEN

Montag, 12. August 2024

Sistranda / Hammarvika / Insel Frøya / Norwegen

VORSPEISEN

Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen

Bauernsülze mit Kartoffeln, Radieschen und Kernöl

SALAT

Brokkoli-Chicoreesalat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

HAUPTGERICHTE

Nordsee Gattbuttfilet

Karotten-Ingwersauce, Hoisin-Gemüse, Basmatireis

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäse-Cordon Bleu mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Vanille-Nougatpudding

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

Vanille-Nougatpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Brokkoli-Chicoreesalat mit Walnuss Vinaigrette

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

Pizzaschnitte Margarita

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“

Riesling Q.b.A.

Deutschland

0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,25l € 6,50