



MITTAGESSEN
Dienstag, 13. August 2024
Geiranger & Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN
Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Kräuter-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SALAT
Artischockensalat mit Oliven

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Gegrilltes Kasseler Steak
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Weisser Schokoladen-Brownie mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Gegrilltes Kasseler Steak
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen- Brownie mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Artischockensalat mit Oliven

Rosenkohlcremesuppe

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2021 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2019 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50