

MITTAGESSEN
Montag, 26. Mai 2025
Seydisfjörður / Island

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

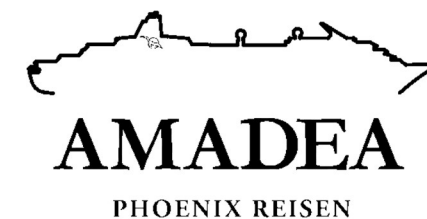
„Aus der Mannschaftsküche“
Kartoffel-Kohl Eintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Schwarzwurzelcremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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