



MITTAGESSEN
Donnerstag, 29. Mai 2025
Ísafjördur / Island

VORSPEISEN
Papaya Cocktail mit Limone

Matonella Schinken-Toastie mit Kürbiskern-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Boeuf Bourguignon „Island Art“
mit Kräuter-Skyr, Waldbeeren, Wurzelgemüse, Champignons
und Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Stracciatella Eis, Kirschen, Schokoladen Kekse, Kirschwasser-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Estragon-Zitronen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matonella Schinken-Toastie mit Kürbiskern-Remoulade

Leberknödelsuppe

Boeuf Bourguignon „Island Art“
mit Kräuter-Skyr, Waldbeeren, Wurzelgemüse, Champignons
und Kartoffelstampf

Stracciatella Eis, Kirschen, Schokoladen Kekse, Kirschwasser-Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50