

MITTAGESSEN
Freitag, 30. Mai 2025
Grundarfjörður / Island

VORSPEISEN
Tropischer Fruchtcocktail

Thunfisch-Avocado Ceviche mit Jalapeno Dip

SALAT
Grillkohlsalat mit Wacholder-Joghurt Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käsebiskuit

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Anisrahmsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

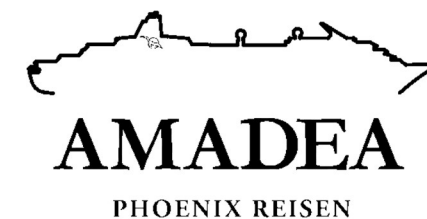
„Aus der Mannschaftsküche“
Lasagne Bolognese mit Tomaten-Basilikumsauce und Schmorgemüse

DESSERTS
Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Avocado Ceviche mit Jalapeno Dip

Kraftbrühe mit Käsebiskuit

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Fruchtcocktail

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

Spinat-Käse Toast mit Spiegelei und Tomaten-Hollandaise

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50