



MITTAGESSEN
Samstag, 31. Mai 2025
Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soja

SALAT

Karottensalat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Geröstete grüne Paprikasuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak

Wildpilzsauce, Estragongemüse, Dauphine-Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Spinat-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

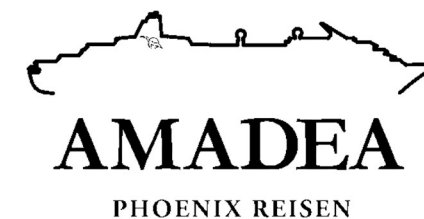
DESSERTS

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Kürbiskern Pesto, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soja

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Geröstete grüne Paprikasuppe

“Pytt i Panna”

Skandinavische Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Spiegelei

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, 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