



MITTAGESSEN
Samstag, 19. Juli 2025
Ilulissat (Jacobshavn) / Grönland

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Jamón Serrano mit Melonen-Salsa

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Farmerbrot

HAUPTGERICHTE
Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote-Bete-Reis

Putenbrust „Milanese“
Makkaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS
Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis
Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Spanischer Jamón Serrano mit Melonen-Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps-Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote-Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse-Monte-Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

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

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