

MITTAGESSEN
Sonntag, 20. Juli 2025
Ilulissat (Jacobshavn) / Grönland

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Frühlingslauch

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maître d’hôtel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

„Unser Sonntagsbraten“
Geschmorte Rinderbrust, Wirsing, Kartoffelkloß

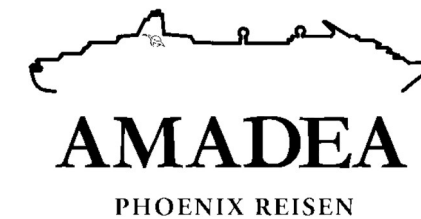
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Kraftbrühe mit Kräuterbrioche

„Unser Sonntagsbraten“
Geschmorte Rinderbrust, Wirsing, Kartoffelkloß

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Hummus-Mascarpone-Sauce

Gemischtes Eis, Rum-Pflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50