

MITTAGESSEN
Dienstag, 22. Juli 2025
Nûk (Godthåb) / Grönland

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soja

SALAT

Karotten-Mandarinensalat mit Leinsamen Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak

Jamaica Jerk-Gewürzgemüse, Ofenkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

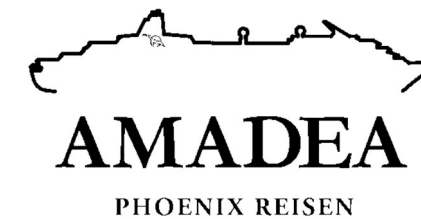
DESSERTS

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme , Puszta-Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN 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

Maiscremesuppe

Mujaddara-Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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