



MITTAGESSEN
Montag, 28. Juli 2025
Runavík / Eysturoy / Färöer / Dänemark

VORSPEISEN
Beeren-Stracciatella Smoothie

Hackepeter-Schwarzbrot mit roten Zwiebeln

SALAT
Selleriesalat mit Mandarinen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Majoran-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Buttersauce, Gurkensalat, Salzkartoffeln

Cremiges Kalbsfrikassee
Aprikosen-Chilikompott, Möhrchen, Mandelcouscous

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
Mango-Limetten Tiramisu im Glas
Passionsfruchtcreme mit Granatapfelsirup und Kirscheis
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Leinsamen Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Hackepeter-Schwarzbrot mit roten Zwiebeln

Kraftbrühe mit Einlage

Gebratenes Rotbarschfilet
Buttersauce, Gurkensalat, Salzkartoffeln

Mango-Limetten Tiramisu im Glas

VEGETARISCHES MENÜ
Selleriesalat mit Mandarinen

Majoran-Gemüsecremesuppe

Waldpilzwaffel mit Ziegenkäse Dip und Rote Bete Salat

Passionsfruchtcreme mit Granatapfelsirup und Kirscheis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50