



**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 29. Juli 2025**  
**Runavík / Eysturoy / Färöer / Dänemark**

**VORSPEISEN**  
Mango-Kokos-Smoothie

Truthahnbrust mit Lauch-Apfel-Crème-fraîche

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Thousand-Island-Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Ozeanbarschfilet  
Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot  
  
Longhorn-Rinderrückensteak  
Highland Whisky-Kräuterbutter, Romanesco, gefüllte Kartoffel

Gebackenes Limetten-Hähnchen  
mit Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Pak-Choi und Rosinenreis

**DESSERTS**  
Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Mango-Kokos-Smoothie

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Longhorn-Rinderrückensteak  
Highland Whisky-Kräuterbutter, Romanesco, gefüllte Kartoffel

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Thousand-Island-Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Käse-Tortellini mit Tomatenkompott und Parmesan-Chip

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

## **WEINEMPFEHLUNG**

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

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