



MITTAGESSEN

Mittwoch, 06. August 2025

Svolvær / Insel Austvågøya / Lofoten / Norwegen

VORSPEISEN

Matjes-Kartoffel-Stipp mit Pfannenbrot-Crostini

Bauernsülze mit Lauch-Zwiebel-Salat und Eierdipp

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN

Tortellini-Rindfleischsuppe

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Schellfischfilet

Martini-Bianco-Sauce, Gemüsestreifen, gelber Reis

„Amadea Brathähnchen”

Krautsalat, Pommes Frites, Ketchup, Curry-Mayonnaise

„Aus der Mannschaftsküche”

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiata-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes-Kartoffel-Stipp mit Pfannenbrot-Crostini

Tortellini-Rindfleischsuppe

„Amadea Brathähnchen”

Krautsalat, Pommes Frites, Ketchup, Curry-Mayonnaise

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Zuckererbsensuppe mit Minze

Tagliatelle-Pasta mit Gorgonzolasauce und Antipasti

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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