



MITTAGESSEN

Dienstag, 02. September 2025
Prins Christian Sund / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Jamonsa *Rohschinken mit Melonen Salsa

SALAT

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Kartoffelsuppe mit Majoran und Phoenix Brot Croutons

HAUPTGERICHTE

Seelachs-Surimi *Frikadellen

Scandic Kaviar-Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gekochtes Rinder Gustostück

Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Kartoffel-Zwiebel Schmarrn

“Aus der Mannschaftsküche”

Cannelloni Chili Con Carne mit Avocado-Frischkäsesauce

DESSERTS

Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spanischer Jamonsa *Rohschinken mit Melonen Salsa

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Seelachs-Surimi *Frikadellen

Scandic Kaviar-Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Phoenix Brot Croutons

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

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

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

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.