



MITTAGESSEN
Mittwoch, 03. September 2025
Qaqortoq / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

*Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

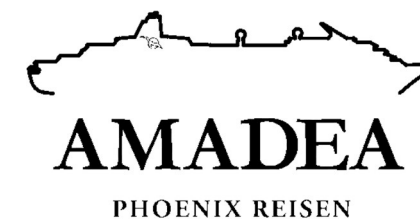
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Stachelbeer Schnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
*Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Haselnuss-Stachelbeer Schnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
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.