

MITTAGESSEN
Donnerstag, 4. September 2025
Narsaq / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Trauben-Apple Cocktail „Multivitamin“

*Prosciutto-Käse-Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Chiliflocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Gemüse-Mandarinensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Trockenobst-Schweinebraten
Kräuter-der-Provence-Sauce, Wirsing und La-Ratte-Kartoffeln

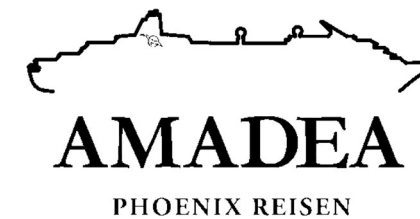
„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebeln, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Quark-Sahne-Biskuitschnitte mit Himbeersauce

Birneneis, Birne, Schokosauce, Nuss-Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
*Prosciutto-Käse-Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Trockenobst-Schweinebraten
Kräuter-der-Provence-Sauce, Wirsing und La-Ratte-Kartoffeln

Birneneis, Birne, Schokosauce, Nuss-Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Chiliflocken und Leinsamen

Gemüse-Mandarinensuppe mit Ingwer

Haferflocken-Kürbiskroketten, Estragon-Möhrrchen, Käsesauce

Quark-Sahne-Biskuitschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG			
2023	Sauvignon Blanc Weingut	2021	Château Mazetier
	Herxheim / am Berg		Bordeaux / Frankreich
0,25l	€ 6,50	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.