



MITTAGESSEN
Donnerstag, 20. Juni 2024
Sandane / Norwegen

VORSPEISEN
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Gemischter Salat mit Senf-Kapern Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Baltik Dorschfilet
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

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

DESSERTS
Vanilleeis mit Sahnewaffeln, Himbeerkompott

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Senf-Kapern Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Vanilleeis mit Sahnewaffeln, Himbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG			
Sauvignon Blanc		Spätburgunder Fass 3	
Winzer-genossenschaft Herxheim		Zeller Abtsberg	
Pfalz / Deutschland		Baden / Deutschland	
0,25 l	6,50 €	0,25 l	6,50 €