



MITTAGESSEN
Mittwoch, 3. Juli 2024
Molde / Norwegen

VORSPEISEN
Matjes -Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Gemischter Salat mit Senf-Kapern Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

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

DESSERTS
Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes -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

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Germany
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / France
0,25 l 6,50 €