



MITTAGESSEN
Donnerstag, 11. Juli 2024
Hafnarfjordur / Island

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Leberknöpfli
Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choi und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

Kraftbrühe mit Leberknöpfli
Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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