



MITTAGESSEN
Samstag, 13. Juli 2024
Akureyri / Island

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT
Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

Gekochte Kalbszunge
Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €