



MITTAGESSEN
Mittwoch, 28. August 2024
Qeqertarsuaq / Grönland

VORSPEISEN
Butterfisch-Knusper mit Kürbis und Bambus

Farfalle Nudel-Salamisalat

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Knoblauch-Kräuterbrot

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmel-Specksauce und Kartoffelpüree

DESSERTS
Pflaumen-Schmandkuchen

Eisbecher „Tutti Frutti“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Butterfisch-Knusper mit Kürbis und Bambus

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Pflaumen-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeeren

Eisbecher „Tutti Frutti“

WEINEMPFEHLUNG

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

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