



MITTAGESSEN

Donnerstag, 29. August 2024

Ilulissat / Jacobshavn / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Blue Curacao

BBQ-Rinderzunge mit Ananas und Popcorn

SALAT

Weiser Bohnen-Maissalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen

Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, provenzialischer Reis

„Ungarisches Pörkölt“

Kalbfleisch-Gulasch mit saurer Gurke und Nockerl

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Gewürzbutter, Knoblauch Mayo, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

BBQ-Rinderzunge mit Ananas und Popcorn

Kraftbrühe mit Eierstich

Pochierte Fischklösschen

Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, provenzialischer Reis

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Blue Curacao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Gebackene Käse-Champignons mit Remoulade

Frappe Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €