



MITTAGESSEN
Samstag, 31. August 2024
Sisimiut / Holsteinsborg
Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT
Kohlrabisalat mit Walnuss Crunch

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Mostrichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit Schnippelbohnen und Speck-Bratkartoffeln

Barbecue Nackensteak
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

„Aus der Mannschaftsküche“
Amera Brathähnchen mit Paprikasaft und Karotten-Erbsenreis

DESSERTS
Grießflammerie mit Brombeeren
Vanilleeis, Schokosauce, Kokosbiskuit, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Matjes „Hausfrauen Art“
mit Schnippelbohnen und Speck-Bratkartoffeln

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosbiskuit, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Scharfer Thai Glasnudelsalat

Mostrichcremesuppe

Auberginen-Cordon Bleu mit Jaipur-Fusilli

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €