



MITTAGESSEN
Sonntag, 01. September 2024
Maniitsoq / Grönland

VORSPEISEN
Trauben-Cocktail mit Ahornsirup-Creme
Rollmops mit gefülltem Ei und Pumpernickel

SALAT
Fenchel-Grapefruit Salat

SUPPEN
Sinigang Hühnersuppe

Gurkensuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klöpse“
in Kapernsauce mit Rote Bete und Kartoffelbrei

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
Vanille-Schokoladen Pudding
Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Arabic Gemüse Dip, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops mit gefülltem Ei und Pumpernickel

Sinigang Hühnersuppe

„Königsberger Klöpse“
in Kapernsauce mit Rote Bete und Kartoffelbrei

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Trauben-Cocktail mit Ahornsirup-Creme

Gurkensuppe mit Röstbrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanille-Schokoladen Pudding

WEINEMPFEHLUNG

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

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