



MITTAGESSEN
Montag, 02. September 2024
Nuuk / Godthåb /
Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Senfkörnersauce, Butterbohnen, Bratkartoffeln

Spanferkerl „Tagalog“
in Soja-Zitronensauce mit Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maccaroni mit Chimichurri-Ox Ragout und Grillgemüse

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Rhabarber und Nusskeks

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie

Rosenkohl-Schmandsuppe

Hamburger Pannfisch
Senfkörnersauce, Butterbohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Überbackene Spinatwaffel mit Tomaten und Mozzarella

Granatapfeleis mit Rhabarber und Nusskeks

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 €