



MITTAGESSEN
Dienstag, 03. September 2024
Qaqortoq / Julianehåb / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Orange & Campari-Joghurt

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
Mexikanischer Nacho Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

Minestrone

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchinimantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Truthahn-Geschnetzeltes
Weinbrandsauce, Mischgemüse, Champignonreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnierchen mit Möhrchen und Kartoffelpüree

DESSERT
New York Style Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Kapernbutter, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

Truthahn-Geschnetzeltes
Weinbrandsauce, Mischgemüse, Champignonreis

New York Style Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ
Mexikanischer Nacho Salat

Minestrone

Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €