



MITTAGESSEN
Freitag, 06. September 2024
Hafnarfjörður (Reykjavík) / Island

VORSPEISEN
Ananas mit Pina Colada-Sabayon

Gebackene Tintenfischringe mit Gurken-Aioli

SALAT
Isländischer Salat mit gehacktem Ei

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Kohl-Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Hake Filet
Dill-Orangenbutter, grüne Bohnen, Knoblauch-Crostini

Cornflakes-Käse Schnitzel
Champignonsauce, Zucchini, Chili-Kartoffeln

Kalbsleber „Ungarische Art“
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Nokedli

DESSERTS
Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Walnusseis mit Kompott und Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Barbecue Butter, Letscho Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Gurken-Aioli

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Kalbsleber „Ungarische Art“
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Isländischer Salat mit gehacktem Ei

Kohl-Kartoffelsuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan

Walnusseis mit Kompott und Karamellsahne

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 €