



MITTAGESSEN
Freitag, 27. September 2024
Geirangerfjord und Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN
Rollmops-Tatar mit Schwarzbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Gemischter Salat mit Senf-Kapern Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Baltik Dorschfilet
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Tatar mit Schwarzbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Senf-Kapern Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

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

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