



MITTAGESSEN
Samstag, 3. Mai 2025
Reykjavík / Island

VORSPEISEN
Blaubeer-Topfen Smoothie

Thunfisch mit Kürbis, Ei und Knäckebrot

SALAT
Isländischer Dill-Senf Gurkensalat

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Nordsee Flunderröllchen
mit Aquavit Sauce, Blattspinat, und gelbem Reis

Gebratene Schweineschulter „Wikinger Art“
Dunkelbiersauce, Apfel-Schmand Mus, Kartoffel-Zwiebelstampf

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

DESSERTS
Pflaume-Haferflocken Kuchen mit Walnuss Eis

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch mit Kürbis, Ei und Knäckebrot

Solijanka mit saurer Sahne

Gebratene Schweineschulter „Wikinger Art“
Dunkelbiersauce, Apfel-Schmand Mus, Kartoffel-Zwiebelstampf

Pflaume-Haferflocken Kuchen mit Walnuss Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Isländischer Dill-Senf Gurkensalat

Zitronengras-Nudelsuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Erdbeer Eisbecher

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 €