



MITTAGESSEN
Donnerstag, 8. Mai 2025
Akureyri / Island

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Sauerkrautsuppe mit edelsüßem Paprika

HAUPTGERICHTE

Isländischer Kabeljau-Kartoffelauflauf mit gemischtem Salat

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Knoblauch-Sriracha, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Sauerkrautsuppe mit edelsüßem Paprika

Auberginen-Cordon Bleu mit Pesto Rosso Gemüse

Grießflammerie mit Brombeeren

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 €