



MITTAGESSEN
Sonntag, 22. Juni 2025
Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Orange mit braunem Zucker und Joghurt

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Sizilianisches Zitronen-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Koriandercreme

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Leberkäs Cordon Bleu

Remoulade, Schnippenbohnen, Bratkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Schweinefleisch in Soja-Essigsauce mit Gemüse und Klebreis

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Melone-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Cumberland Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENU

Gemischter Salat mit Sizilianisches Zitronen-Dressing

Madras Currysuppe mit Koriandercreme

„Pasta Quattro Formaggio“

Fusilli mit Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Melone-Honigkompott, Schlagsahne

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 €