



MITTAGESSEN
Montag, 23. Juni 2025
Grundarfjörður / Island

VORSPEISEN
Weintrauben & Birnen mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Fenchel-Orangen-Sellerie-Salat mit Minzdressing

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weiße Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, gebratener Kohl, Salzkartoffeln

Puszta Hähnchenkeule
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Bandnudeln

Gebratene Schweineschulter
Dunkelbiersauce, Apfel-Sauerrahm Dip, Kartoffelstampf

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Früchtekompott, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Puszta Hähnchenkeule
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Bandnudeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENU
Weintrauben & Birnen mit Zimtsabayon

Weiße Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Früchtekompott, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €