



MITTAGESSEN
Dienstag, 24. Juni 2025
Ísafjörður / Island

VORSPEISEN
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Nordic Putenbrust-Käse Salat mit Knäckebrot

SALAT
Rohkostsalat mit Sesam-Ingwer-Dressing

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Glühwein-Rinderroulade
Wurzelgemüse, Speck-Birnen Chutney, Rosmarin-Spätzle

Kalbszunge & Nierchen
Madeira Sauce, glasiertes Gemüse, Schmorkartoffeln

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Nordic Putenbrust-Käse Salat mit Knäckebrot

Solijanka mit saurer Sahne

Glühwein-Rinderroulade
Wurzelgemüse, Speck-Birnen Chutney, Rosmarin-Spätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENU
Rohkostsalat mit Sesam-Ingwer-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

Cremige „Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

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

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