



MITTAGESSEN
Mittwoch, 25. Juni 2025
Akureyri / Island

VORSPEISEN

Mandarin-Ramazzotti Cocktail

Salami-Sandwich, Cocktail Dip, Pringles Chips

SALAT

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Thymian-Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Kalbfleisch-Saftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Sandwich, Cocktail Dip, Pringles Chips

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENU

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Thymian-Croutons

Süßkartoffel-Waffel mit Basilikumquark und Bauernsalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

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 €