



MITTAGESSEN
Donnerstag, 03. Juli 2025
Svolvær / Norwegen

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rusikale Weißkohl Suppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

„Bistek Tagalog“
Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maccaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS
Kirsch Cobbler mit Vanillesauce
Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Rusikale Weißkohl Suppe mit Salamibrösel

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Kirschs Cobbler mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

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 €