



MITTAGESSEN
Samstag, 23. August 2025
Reykjavik / Island

VORSPEISEN
Pflaumen Cocktail mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Orangen-Fenchelsalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Plokkfiskur“- Isländischer Fischeintopf
Dill-Bechamelsauce, Roggenbrot, Kartoffelpüree

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Pflaumen Cocktail mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
WinzerGenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €