



**MITTAGESSEN**

**Dienstag, 02. September 2025**

**Nuuk / Grönland**

**VORSPEISEN**

Weintrauben-Cocktail

Meerrettich-Kalbszunge mit Brotknusper

**SALAT**

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

**SUPPEN**

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Arabische Tabouleh Suppe

**HAUPTGERICHTE**

Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Krosse Spanferkelkeule

Estragonsauce, Sauerkraut, Kartoffel Kloß

„Aus der Mannschaftsküche“

Käsekrainer mit Kartoffelecken, Curry-Ketchup, Pickles  
und Salzstangerl

**DESSERTS**

Brombeer Opera Tarte

Kaffeeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Wasabicreme, Turmeric-Kokos Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Meerrettich-Kalbszunge mit Brotknusper

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Krosse Spanferkelkeule

Estragonsauce, Sauerkraut, Kartoffel Kloß

Brombeer Opera Tarte

**VEGETARISCHES MENÜ**

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Arabische Tabouleh Suppe

Kim Chi-Bratreis mit Asia Gemüse und Glasnudelstroh

Kaffeeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

**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 €