



## MITTAGESSEN

**Sonntag, 30. Juni 2024**  
**Ålesund / Norwegen**

### VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

### SALAT

Gemischter Salat mit asiatischem Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Selleriecremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

### DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

## VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Grauburgunder**  
Weingut Salwey  
Baden, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2018 Spätburgunder Fass 3**  
Zeller Abtsberg  
Baden, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**