



MITTAGESSEN

Montag, 1. Juli 2024
Molde / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mohnblättertieg

Gemüsesuppe mit Currysahne und Reis

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Nordmann Kalbsleber-Geschnetzeltes

Rotweinsauce, Speckwürfel, Kohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,

Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

Kraftbrühe mit Mohnblättertieg

Nordmann Kalbsleber-Geschnetzeltes

Rotweinsauce, Speckwürfel, Kohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Gemüsesuppe mit Currysahne und Reis

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50