



MITTAGESSEN

Freitag, 5. Juli 2024
Svolvær / Norwegen

VORSPEISEN

Cantaloupe-Melonen Cocktail

Bauernsülze mit Rettich-Lauchsalat und Kürbisdressing

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Nudelsuppe mit getrockneten Thunfischflocken

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchtesuppe
mit Gemüse, Kaviar-Sauerrahm und Roggenbrot

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnierchen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Rettich-Lauchsalat und Kürbisdressing

Nudelsuppe mit getrockneten Thunfischflocken

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Cantaloupe-Melonen Cocktail

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

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