



MITTAGESSEN

Samstag, 6. Juli 2024

Bodø / Norwegen

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kalter Schweinebraten mit Obatzda und Rettichsalat

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Nordische Kräutersuppe mit Knoblauchbrot

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

Eisbecher "Bananensplit"

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecremer, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Nordische Kräutersuppe mit Knoblauchbrot

Gebackener Emmentaler
Rotkohl-Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Eisbecher "Bananensplit"

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