



MITTAGESSEN

Freitag, 19. Juli 2024
Grundarfjörður / Island

VORSPEISEN

Nektarinencocktail mit Himbeere

Bauernsülze mit Lauchsalat und Kürbisdressing

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Hühner-Gemüsekraftbrühe „Mille Fanti“

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Hauptgerichte

„Fiskeboller i Karrisau“

Fischbällchen in Currysauce, Pfefferkarotten, Dillreis

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Brokkoli, Butterspätzle

Kalbsnierchen „Dijonnaise“

in Dijon Senfsauce mit Estragongemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauchsalat und Kürbisdressing

Hühner-Gemüsekraftbrühe „Mille Fanti“

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Brokkoli, Butterspätzle

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Nektarinencocktail mit Himbeere

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller Thurgau
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

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