



MITTAGESSEN

Samstag, 20. Juli 2024
Isafjörður / Island

VORSPEISEN

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Limburger-Zwieback Stulle
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

SALAT

Karotten-Kürbis-Papayasalat

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kraftbrühe mit Lauch und Linsen

HAUPTGERICHTE

Zackenbarsch mit Sojaflockenkruste
Chili-Pflaumensauce, Asia Wok-Gemüse, gebratener Reis

Gegrilltes Kasseler Nackensteak
Braten-Honigsauce, Bayrisch Kraut, Schupfnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen mit Curryketchup, Bauernsalat
und Pommes frites

DESSERTS

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Limburger-Zwieback Stulle
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

Kraftbrühe mit Lauch und Linsen

Zackenbarsch mit Sojaflockenkruste
Chili-Pflaumensauce, Asia Wok-Gemüse, gebratener Reis

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Süßkartoffel-Käseauflauf mit Salsa Sauce

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50