



MITTAGESSEN

Montag, 22. Juli 2024

Husavik / Island

VORSPEISEN

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Wikinger Pulled Pork mit Erbsensalat

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit nordischem Kartoffelsalat und Kürbiskern-Remoulade

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Tennessee BBQ-Schinken mit gebackenen Bohnen
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS

Frappe Latte Mousse mit Mango

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wikinger Pulled Pork mit Erbsensalat

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Frappe Latte Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

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