



MITTAGESSEN

Dienstag, 23. Juli 2024
Seyðisfjörður / Island

VORSPEISEN

Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Teewurst Bruschetta mit Himbeer-Balsamico

SALAT

Artischockensalat mit Oliven

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fischspieß „Skandinavische Art“
Kaviar-Sauerrahm, Gurken-Apfelsalat, Tomaten-Graupen

Kalbsrahmgulasch
mit Makkaroni-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

„Skynamisu“
Skyr-Tiramisu mit Blaubeeren

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



Butter, Pesto Rosso, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch
mit Makkaroni-Nudeln und gemischtem Salat

„Skynamisu“
Skyr-Tiramisu mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Oliven

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 4,50