



MITTAGESSEN

Mittwoch, 24. Juli 2024
Runavik / Färöer Inseln / Dänemark

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Pikante Gulaschsuppe mit Creme Fraiche

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte Curry
Chili-Ananas, Papadams, Gemüse-Basmatireis

Gefüllte Putenbrust mit Camembert
Pesto Genovese, Kohlrabi-Bechamel, Süßkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Ras el Hanout-Linsen Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

Pikante Gulaschsuppe mit Creme Fraiche

Gefüllte Putenbrust mit Camembert
Pesto Genovese, Kohlrabi-Bechamel, Süßkartoffel

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit American-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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