



MITTAGESSEN

Donnerstag, 1. August 2024

Reykjavik / Island

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Traditionelle Isländische Lammsuppe

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Geschmorte Schweineschulter

Sauerrahmsauce, Gemüsestreifen, Gnocchi

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste

Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

Traditionelle Isländische Lammsuppe

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

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