



MITTAGESSEN

Samstag, 3. August 2024
Ammassalik / Grönland

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Multivitaminsaft

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ Hähnchen Drum Stick mit Grillgemüse und Pommes Frites

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50