



## MITTAGESSEN

**Freitag, 9. August 2024**

**Ilulissat / Grönland**

### VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Kokosjoghurt

Pochierte Safranbirne mit Schwarzwälder Rohschinken

### SALAT

Süßkartoffelsalat mit Honigvinaigrette

### SUPPEN

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kohlsuppe mit Knäckebrot

### HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet  
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klöppe“  
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete  
und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“  
Hühnchen-Tacos mit Eisberg, Käse, Guacamole und Knoblauchdip

### DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch Aioli, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pochierte Safranbirne mit Schwarzwälder Rohschinken

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet  
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Apfelcocktail mit Kokosjoghurt

Kohlsuppe mit Knäckebrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

## 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**