



MITTAGESSEN

Samstag, 10. August 2024

Sisimiut / Grönland

VORSPEISEN

Cantaloupe Melon mit Honig-Ziegenkäse

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

SALAT

Fenchel-Orangensalat

SUPPEN

Hackbällchen-Nudelsuppe

Zitronengras-Chili Suppe mit Tumeric-Baguette

HAUPTGERICHTE

Baltik Fischstrudel
mit körniger Senfsauce und Dillkartoffeln

Paprikahähnchen
Butternockerl, Schmorzwiebel, Gewürzgurke

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Spiegelei, Rahmgemüse und Rösti-Ecke

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch Roulade

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

Hackbällchen-Nudelsuppe

Baltik Fischstrudel
mit körniger Senfsauce und Dillkartoffeln

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Orangensalat

Zitronengras-Chili Suppe mit Tumeric-Baguette

Indonesisches Glasnudel-Gemüseomelett mit süßer Sojasauce

Schwarzwälder Kirsch Roulade

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