



MITTAGESSEN

Sonntag, 11. August 2024
Sisimiut / Grönland

VORSPEISEN

Melonen-Mozzarella Cocktail

Gebackene Muscheln mit Pico de Gallo

SALAT

Lollo Rosso mit Birnen und Kirschen-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel
Pesto Genovese Sauce, Tomaten Confit, Pilawreis

Gebackene Putenstreifen
Hoisin-Kokossauce, Wok Gemüse, Nudeln

Szegediner Gulasch
mit Sauerrahm, Paprikaschoten und Salzkartoffeln

DESSERT

Holländer Beerenschnitte

Arktischer Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Muscheln mit Pico de Gallo

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Gebackene Putenstreifen
Hoisin-Kokossauce, Wok Gemüse, Nudeln

Arktischer Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ

Lollo Rosso mit Birnen und Kirschen-Dressing

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

Tomaten Dhal mit Risotto-Gemüsebällchen

Holländer Beerenschnitte

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50