



MITTAGESSEN

Dienstag, 13. August 2024
Narsaq / Grönland

VORSPEISEN

Spanischer Paella-Reissalat

Chili con Carne Wrap mit Tomaten-Avocado-Dip

SALAT

Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Auberginen-Polentasuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE

Barschfilet im Eimantel

Tomatensauce, Pfeffer-Zucchini, Pilzreis

Schweinenackenbraten

Kümmelsauce, Schwarzwurzel, Rosmarinkartoffel

„Asiatische Nudelfetzen“
mit Hähnchenbrust, scharfer Pflaumensauce und Gemüse

DESSERTS

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Heisse Liebe“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spanischer Paella-Reissalat

Kraftbrühe mit Einlage

Schweinenackenbraten

Kümmelsauce, Schwarzwurzel, Rosmarinkartoffel

Eisbecher „Heisse Liebe“

VEGETARISCHES MENÜ

Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

Auberginen-Polentasuppe mit Minze

Kim Chi-Bratreis mit Eierstreifen und Glasnudelstroh

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50