



MITTAGESSEN

Freitag, 16. August 202
Isafjordur / Grönland

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Balsamico-Miesmuschel mit Antipasti

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Schweinenackensteak

Café de Paris Buttersauce, Thymiangemüse, Kartoffelecken

“Gnocchi alla Puttanesca”

mit Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Truthahnstreifen
und Grana Padano

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Brennivin Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Balsamico-Miesmuschel mit Antipasti

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Schweinenackensteak

Café de Paris Buttersauce, Thymiangemüse, Kartoffelecken

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe

Gemüse-Couscous Bratling

Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Brennivin Aquavit Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza

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