



MITTAGESSEN

Sonntag, 18. August 2024
Runavik / Färöer

VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Cajun-Pulled Pork mit Cole Slaw und Taco Chips

SALAT

Gemischter Salat mit asiatischem Dressing

SUPPEN

Minestrone mit Maccaroni

Curry-Süßkartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Hähnchen Cordon Bleu
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Rum-Rosinen Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cajun-Pulled Pork mit Cole Slaw und Taco Chips

Minestrone mit Maccaroni

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Curry-Süßkartoffelsuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Rum-Rosinen Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

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