



MITTAGESSEN

Montag, 26. August 2024

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit American-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

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