



MITTAGESSEN

Sonntag, 8. September 2024

Reykjavik / Island

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren
Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

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