



MITTAGESSEN

Samstag, 30. August 2025
Grundarfjörður / Island

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimt-Sabayon

Matjes-Schlemmerschnitte

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Isländische Fischsuppe mit Lauch

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fiskeboller I Karrisau“

Fischbällchen in Currysauce mit glasierten Karotten und Dillkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linsen-Eintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Isländische Fischsuppe mit Lauch

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimt-Sabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Lieblingswein

Weißwein Cuvée
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50

2023 Lieblingswein

Rotwein Cuvée
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50