



MITTAGESSEN

Mittwoch 10. Juli 2024
Heimaey (Westmänner Inseln) / Island

VORSPEISEN

Grüner Smoothie mit Joghurt

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Kräuter Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Sellerie-Birnensuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäse mit Kartoffelpüree und cremigem Gemüse

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Smoothie mit Joghurt

Sellerie-Birnensuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner “Zeitlos”
Weingut Paul, Edition Barbara Wussow
Österreich

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50