



MITTAGESSEN

Donnerstag 11. Juli 2024

Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Käse Sandwichrolle

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Madras Currysuppe mit Korianderschaum

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Kräuter-Schweinerücken

Rotwein-Thymiansauce, Brokkoli, Griessknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Bananen- und Erdbeereis, Kompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Käse Sandwichrolle

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschaum

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit vier Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Kompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50