



MITTAGESSEN

Freitag 12. Juli 2024
Patreksfjörður / Island

VORSPEISEN

Weintrauben mit Grappa Sabayon

Calamari-Nudelsalat mit Sambal

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Weißer Spargelcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Dillsauce, buntes Ofengemüse, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asiatischer Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Calamari-Nudelsalat mit Sambal

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Grappa Sabayon

Weißer Spargelcremesuppe mit Croutons

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50