



MITTAGESSEN

Samstag 13. Juli 2024

Akureyri / Island

VORSPEISEN

Obstsalat mit Rumpunsch

Tomaten-Thunfisch Crostini mit Avocado

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Zucchini nudeln

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Butterkarotten, Küstenkartoffeln

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Gemüse, Stampfkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Schweinenackensteak vom Grill mit Kräuterbutter,

Mischgemüse und Pommes

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Tomaten-Thunfisch Crostini mit Avocado

Soljanka mit saurer Sahne

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Gemüse, Stampfkartoffeln

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Zucchini nudeln

„Pasta Aglio e Olio“

Fettucine mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

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

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50