



MITTAGESSEN

Dienstag, 16. Juli 2024
Longyearbyen (Spitzbergen) / Norwegen

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Wurstsalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Pepperonta und Zitronen-Oliven Polenta

Gebratene Kräuter-Hühnerbrust
Muskateller Weinsauce, Brokkoli, Kartoffel-Pilzstrudel

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicingre, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Gebratene Kräuter-Hühnerbrust
Muskateller Weinsauce, Brokkoli, Kartoffel-Pilzstrudel

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Gebackener Emmentaler
Süss-saurer Rotkohlsalat, Preiselbeer Dip

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

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

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50