



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 18. Juli 2024**  
**Honningsvåg (Nordkap) / Norwegen**

### VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curacao

Kalbszungensalat mit Linsen und Meerrettich

### SALAT

MS Deutschland Chefsalat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Rote Bohnensupe mit Mais

### HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen

Pernod-Dillsauce, Kohlrabi, provenzialischer Reis

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Tennessee BBQ-Schinken mit gebackenen Bohnen  
und Kartoffel-Maispüree

### DESSERTS

Frappe Latte Mousse mit Mango

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

MS Deutschland Chefsalat

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Frappe Latte Mousse mit Mango

## VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curacao

Rote Bohnensupe mit Mais

Orangen-Sweet Chili Karotten mit Chia-Risottoplätzchen

Eisbecher „Grüner Apfel“

## WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder  
Weingut Klumpp Baden,  
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“  
Barbara Wussow Edition  
Österreich

0,25l € 6,50