



MITTAGESSEN

Freitag, 19. Juli 2024
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Gegrillte Melone mit Jamonsa Rohschinken und Sesamhonig

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Romanescocremesuppe mit Kräuter-Crostini

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Flusskrebssauce, buntes Gemüse, Kartoffeln

Truthahn-Geschnetzeltes

Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

„Aus der Mannschaftsküche“

Erseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch Geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asiatischer Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Melone mit Jamonsa Rohschinken und Sesamhonig

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Truthahn-Geschnetzeltes

Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Romanescocremesuppe mit Kräuter-Crostini

Gemüse-Couscous Bratling

Würzige Paprikasauce, Knusper Kartoffeln

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner "Zeitlos"
Weingut Paul, Edition Barbara Wussow
Österreich

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50