



## **MITTAGESSEN**

**Samstag, 20. Juli 2024**  
**Narvik / Norwegen**

### **VORSPEISEN**

Tropischer Frucht Shake

Sandwich mit Honigschinken und Avocado

### **SALAT**

Chinakohlsalat mit Sardellendressing

### **SUPPEN**

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Grüne Erbsensuppe mit Croutons

### **HAUPTGERICHTE**

Paniertes Schollenfilet

mit Gurken-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klöpse“

Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete  
und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Grillspieß mit Knoblauchbutter, Letscho und Olivenreis

### **DESSERTS**

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## **GEDECK**

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

## **UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Sandwich mit Honigschinken und Avocado

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet

mit Gurken-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Tropischer Frucht Shake

Grüne Erbsensuppe mit Croutons

Penne Pasta mit Tomaten-Basilikumpesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

## **WEINEMPFEHLUNG**

Schloss Volratz  
Riesling Q.b.A.  
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3  
Zeller Abtsberg Baden,  
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50