



MITTAGESSEN

Sonntag, 21. Juli 2024
Svartisen / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten-Pfirsichsalat mit Mozzarella

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

SALAT

Tabouleh mit Gurken und Kreuzkümmeldressing

SUPPEN

Hackbällchen-Nudelsuppe

Zitronengras-Chili Suppe mit Tumeric-Baguette

HAUPTGERICHTE

Baltik Fischstrudel
mit cremiger Zitronrnsauce und Dillkartoffeln

Paprikahähnchen
Butternockerl, Schmorzwiebel, Gewürzgurke

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Spiegelei, Rahmgemüse und Rösti-Ecke

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch Roulade

Eisbecher „Chocolate Cookie“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

Hackbällchen-Nudelsuppe

Baltik Fischstrudel
mit cremiger Zitronrnsauce und Dillkartoffeln

Eisbecher „Chocolate Cookie“

VEGETARISCHES MENÜ

Tabouleh mit Gurken und Kreuzkümmeldressing

Zitronengras-Chili Suppe mit Tumeric-Baguette

Glasnudel-Gemüseomelett mit süßer Sojasauce

Schwarzwälder Kirsch Roulade

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50