



MITTAGESSEN

Montag, 22. Juli 2024
Kristiansund / Norwegen

VORSPEISEN

Birnen-Gurken Smoothie mit Chia

Gebratener Oktopus-Makkaronisalat

SALAT

Pikanter Chinakohl-Orangensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel
Martini Bianco Sauce, Grillgemüse, Kartoffeln

Knusper-Hähnchenbruststreifen
Hoisin-Kokossauce, Wokgemüse, Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Reisfleisch mit Schmand, Paprikaschoten und Knoblauchbrot

DESSERTS

Holländer Beerenschnitte

Kahlua-Vanilleeis Frappé

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebratener Oktopus-Makkaronisalat

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Knusper-Hähnchenbruststreifen
Hoisin-Kokossauce, Wokgemüse, Nudeln

Kahlua-Vanilleeis Frappé

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Chinakohl-Orangensalat

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

Fruchtiges Dhal mit Risotto-Gemüsebällchen

Holländer Beerenschnitte

WEINEMPFEHLUNG

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

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50