



MITTAGESSEN

Montag, 26. August 2024
Ilulissat (Jakobshavn) / Grönland

VORSPEISEN

Pfirsich & Schafskäse mit Focaccia

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS

Grießflammerie mit Himbeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Tomatenbutter ~ Sesamcreme ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Pfirsich & Schafskäse mit Focaccia

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50