



MITTAGESSEN

Montag, 2. September 2024
Heimaey / Westmännerinseln / Island

VORSPEISEN

Birnen Cocktail mit Campari

Truthahn-Sandwich mit Edamer und Sauergemüse

SALAT

Gurkensalat mit Dill

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Blumenkohl-Zitronensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener blauer Seehecht
Sardellensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Ochsenbrust in Champignonsauce
Speckgemüse, Kartoffel-Ziegenkäsegratin

„Aus der Mannschaftsküche“
Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Salzkartoffeln

DESSERTS

Orangen-Polentakuchen mit Zimt
Bananeneis, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Sandwich mit Edamer und Sauergemüse

Leberknödelsuppe

Ochsenbrust in Champignonsauce
Speckgemüse, Kartoffel-Ziegenkäsegratin

Bananeneis, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Birnen Cocktail mit Campari

Blumenkohl-Zitronensuppe

Farfalle alla Vodka mit Kürbis

Orangen-Polentakuchen mit Zimt

WEINEMPFEHLUNG

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

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50