



MITTAGESSEN
Samstag, 27. Juli 2024
Honningsvåg (Nordkap) / Norwegen

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Matjes-Surimi Tatar mit Birne

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Kräuter-Toast

Rindfleisch Cremesuppe mit Kräutern

HAUPTGERICHTE
„Nordland Fisch-Muschelsuppe“
Wurzelgemüse, Kartoffeln, Senf-Dill Dip, Knäckebrot

Madras Lammcurry
Papadums, Mango Chutney, Raita, Basmatireis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirsch Schnitte mit Vanillesauce
Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Rindfleisch Cremesuppe mit Kräutern

„Nordland Fisch-Muschelsuppe“
Wurzelgemüse, Kartoffeln, Senf-Dill Dip, Knäckebrot

Haselnuss-Kirsch Schnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüsebrühe mit Kräuter-Toast

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2019 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50