



## MITTAGESSEN

**Dienstag, 16. Juli 2024**  
**Heimaey / Westmänner Insel Island**

### VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

### SALAT

Nordischer Kohl-Karotten-Apfelsalat

### SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet  
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“  
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

### DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Burgunder Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

## VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln  
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

## WEINEMPFEHLUNG

**2020 Riesling „Volratz“**  
Schloss Vollrads  
Rheingau, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2018 Covila Crianza**  
Tempranillo  
Rioja, Spanien, trocken  
**0,25 l • € 6,50**