



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