



Ísafjörður / Island  
Donnerstag, 14. Juni 2018

## Mittagessen

### Unser Küchenchef empfiehlt

Gebackene Calamari mit Zucchini Salat und Knoblauchbrot

Kürbiscremesuppe mit eigenem Kernöl

Deftiges Rindergulasch  
Würstchen, saure Gurke, Spiegelei, Brezelknödel

Mascarpone Schnitte mit Granatapfelsauce

### Vegetarisches Menü

Pikanter Glasnudel Salat mit Asia Pilzen

Gemüse Kraftbrühe mit Graupen und Frühlingszwiebeln

Arabischer Gewürzstrudel  
mit Kräuterschmand und Gurkensalat

Eisbecher „Highland Park“

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,  
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitamin saft**

### Unsere Weinempfehlung

#### Weißwein aus Deutschland

2014 Riesling Q.b.A.  
trocken, „Schloss Vollrads“  
Rheingau  
0,25l € 5,70

#### Rotwein aus Deutschland

2014 Spätburgunder Fass 3  
Zeller Abtsberg  
Baden  
0,25l € 4,70



## Menü

### Vorspeisen

Gebackene Calamari mit Zucchini Salat und Knoblauchbrot

Pikanter Glasnudel Salat mit Asia Pilzen

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

### Suppen

Gemüse Kraftbrühe mit Graupen und Frühlingszwiebeln

Kürbiscremesuppe mit eigenem Kernöl

### Hauptgerichte

Schellfisch aus dem Wurzelsud  
Grauburgundersauce, Gemüsestreifen, Kräuterreis

Deftiges Rindergulasch  
Würstchen, saure Gurke, Spiegelei, Brezelknödel

„Pasta Quattro Formaggio“  
Fussili mit delikater 4-Käsesauce und Italo Schmorgemüse

### Desserts

Mascarpone Schnitte mit Granatapfelsauce

Joghurtcreme mit Blaubeeren

Eisbecher „Highland Park“

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet