



MITTAGESSEN
Freitag, 22. September 2023
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit Cocktail mit Skyr und braunem Zucker
Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen

SALAT

Zucchini-Bulgursalat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

HAUPTGERICHTE

Nordsee Glattbuttfilet
Rote-Bete Sauce, Thymian-Rübchen, Gnocchi
Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäse-Cordon Bleu mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Vanille-Knusperpudding

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Löffelbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, Käse Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln
Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffelpüree
Vanille-Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit Cocktail mit Skyr und braunem Zucker
Cremige 5-Kräuter-Suppe mit Melba Toast

Pizzaschnitte Margherita

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Löffelbiskuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,50

2019 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50