



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 Glatthuttfilet

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