



MITTAGESSEN

Mittwoch, 17. Juli 2024
Reykjavik / Island

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Pfälzer Leberwurst-Häppchen mit Radieschensalat

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchtesuppe
mit Gemüse, Süßkartoffel, Rote Bete-Dill-Sauerrahm
und knusprigem Baguette

Gegrilltes Schweinekotelett
Café de Paris Butter, Röstgemüse, Kartoffelgratin

Gekochte Kalbszunge
Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Salbei-Polentacreme

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pfälzer Leberwurst-Häppchen mit Radieschensalat

Soljanka mit saurer Sahne

Gegrilltes Schweinekotelett
Café de Paris Butter, Röstgemüse, Kartoffelgratin

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50