



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 23. Mai 2024**  
**Reykjavík / Island**

### VORSPEISEN

Apfel-Birnen Salat mit Ahornsirup und Schuss

Thunfisch Salat „Nizza“ mit Focaccia

### SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

### SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

### HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Hummersauce, Spinat, provenzialischer Reis

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Geschmorte Hühnerkeule, Ofengemüse, Potato Wedges

### DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



### GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch Salat „Nizza“ mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

### WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Rosé  
Los Vascos Barons de Rothschild  
Valle Central, Chile, trocken

0,25l € 6,50

Covila Crianza  
Tempranillo Rioja,  
Spanien, trocken

0,25l € 6,50