



MITTAGESSEN

Dienstag, 28. Mai 2024
Grimsey / Island

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Blue Curacao

„Heit brauðrúlla“
Typisch isländische Sandwich-Rolle

SALAT

MS Deutschland Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Im Kräuter-Gemüsesud pochierte Fischklösschen
mit Meerrettich Kartoffeln

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Tennessee BBQ-Schinken mit gebackenen Bohnen
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS

Frappe Latte Mousse mit Mango

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

MS Deutschland Chefsalat

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Frappe Latte Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Blue Curacao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Couscous-Tofu Laibchen mit Paprika, Erbsen und Rucola

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50