



## 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