



MITTAGESSEN
Montag, 27. Juli 2026
Husavik / Island

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Geröstete Calamari „Thai Style“

SALAT
Gurkensalat mit Sumac und Feta Käse

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

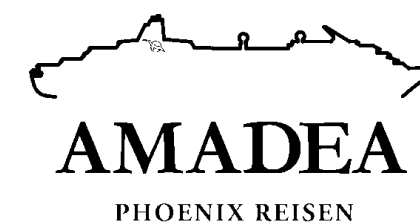
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Cheesecake mit Kirschen und Mandel Granola

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Calamari „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

Cheesecake mit Kirschen und Mandel Granola

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €