



MITTAGESSEN
Dienstag, 28. Juli 2026
Ísafjördur / Island

VORSPEISEN
Pfirsich-Aprikosen Cocktail

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

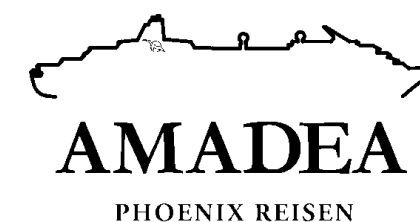
„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rindfleisch-Teufelssalat

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Pfirsich-Aprikosen Cocktail

Zuckererbsensuppe mit Minze

Geschmorte Möhrchen
Frischkäsesauce, Kichererbsencreme & Leinsamenknusper

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz	Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €