



MITTAGESSEN

Donnerstag, 30. Juli 2026

Ammassalik (Tasiilaq) / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

SALAT

Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Zucchinicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Italo Kräuter-Gemüse und Parmesan

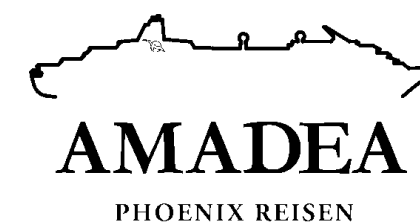
DESSERTS

Milchreis Pudding mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Gemüseessenz mit Quarknocken

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Zucchinicremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Milchreis Pudding mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25 l 6,50 €