



MITTAGESSEN
Montag, 03. August 2026
Sisimiut (Holsteinsborg) / Grönland

VORSPEISEN
Mango-Papaya Cocktail mit Limone

Ziegenkäse-Schinkenrolle mit Erbsensalat

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seehechtfilet
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

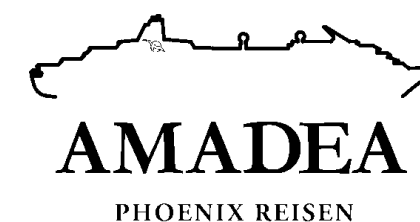
„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Apfel-Jalousie mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

Birne Helene Eis, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Ziegenkäse-Schinkenrolle mit Erbsensalat

Leberknödelsuppe

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

Birne Helene Eis, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Apfel-Jalousie mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

WEINEMPFEHLUNG			
2023 Grüner Veltliner Zeitlos		2021 Château Mazetier	
Weingut Paul / Österreich		Bordeaux / Frankreich	
0,25 l	6,50 €	0,25l	6,50 €