



MITTAGESSEN
Dienstag, 04. August 2026
Ilimanaq / Eisfjord / Grönland

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT

Karottensalat mit Trockenobst und Mandarinen Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak

Pfefferrahmsauce, Jamaica Jerk Gemüse, Kartoffel Wedges

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

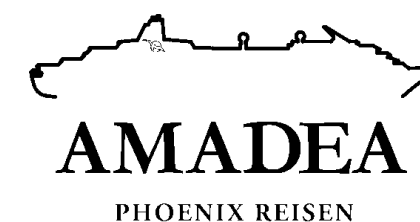
DESSERTS

Cheesecake mit Kirschen und gerösteten Mandeln

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Cheesecake mit Kirschen und gerösteten Mandeln

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €