



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 05. August 2026**  
**Ilulissat / Jacobshavn / Grönland**

**VORSPEISEN**  
Früchtecocktail mit Honig

Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

**SUPPEN**  
Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Getrocknete Erbsensuppe mit Landjäger

**HAUPTGERICHTE**  
Hanseaten Teller (Lachs, Seehecht, Garnele)  
Hummersauce, Zitronenbutter, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Wildschweinragout  
Balsamico-Apfel Chutney, Rosenkohl, Pistazien Spätzle

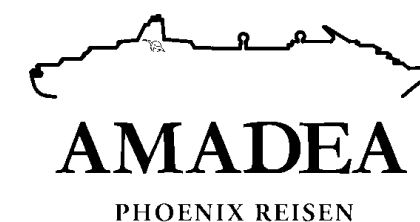
Truthahn Cannelloni  
Champignonsauce, Oregano Gemüse, Oliven-Minzöl

**DESSERTS**  
Aprikosen-Nougat Crepe mit Walnusseis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

Getrocknete Erbsensuppe mit Landjäger

Wildschweinragout  
Balsamico-Apfel Chutney, Rosenkohl, Pistazien Spätzle

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Früchtecocktail mit Honig

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Dinkelflocken-Käse Bratling  
Sambal-Karotten, Sauerrahm-Sesamsauce

Aprikosen-Nougat Crepe mit Walnusseis und Sahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Klumpp Grauburgunder  
Baden / Deutschland  
0,25l 6,50 €

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