



MITTAGESSEN
Freitag, 07. August 2026
Nuuk / Godthåb / Grönland

VORSPEISEN

Calamari à la Plancha mit Erbsen-Minzipüree

Cremiger Wurst-Käsesalat mit Brezel Croutons

SALAT

Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

SUPPEN

Indonesische Nudelsuppe

Petersiliencremesuppe mit Walnusspesto

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel

Krustentiersauce, Leipziger Allerlei, Dillkartoffeln

Backhendl Haxerl

Wiener Remoulade, Grüner Salat, Pommes Frites

Kalbscurry „Anglo-Indische Art“

Mango Chutney, gegrillte Aubergine, Basmatireis

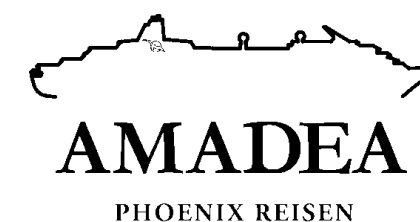
DESSERTS

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Honig-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari à la Plancha mit Erbsen-Minzipüree

Indonesische Nudelsuppe

Kalbscurry „Anglo-Indische Art“
Mango Chutney, gegrillte Aubergine, Basmatireis

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

VEGETARISCHES MENÜ

Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

Petersiliencremesuppe mit Walnusspesto

Zucchini Picatta Milanese mit Basilikum-Spaghetti

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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