



MITTAGESSEN
Sonntag, 09. August 2026
Narsaq / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Meeresfrüchtesalat „Americano“

Mini-Frühlingsrollen mit pikanter Pflaumensauce

SALAT
Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Thymian-Pofesen

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Schollenfilet in Ei gebacken
Joghurt-Kaviar-Kräuter Dip, Gurkensalat, Dillkartoffeln

SONNTAGSBRATEN
... Frisch für Sie im Restaurant tranchiert ...
Irische Hereford Rinderhochrippe, Jack Daniels Whiskey Jus,
Ofengemüse, Hasselback Kartoffeln

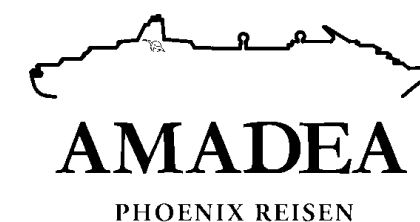
Rot geschmorter Schweinebauch
mit süßer Sojasauce, Sesam Ananas und Gemüse Bratreis

DESSERTS
Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchtesalat „Americano“

Kraftbrühe mit Thymian-Pofesen

SONNTAGSBRATEN
... Frisch für Sie im Restaurant tranchiert ...
Irische Hereford Rinderhochrippe, Jack Daniels Whiskey Jus,
Ofengemüse, Hasselback Kartoffeln

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ
Mini-Frühlingsrollen mit pikanter Pflaumensauce

Shiitake Pilzcremesuppe

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

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

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