



MITTAGESSEN
Freitag, 28. August 2026
Spitzbergen Passagen

VORSPEISEN

Oliven-Feta Empanada, Couscous-Taboulé, Zitronen-Aioli

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT

Sellerie-Apfelsalat mit Walnuss Crunch

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

„Elsässer Schnitzel“

Schweinerücken Schnitzel mit Speck und Käse überbacken
dazu Karotten und Kartoffelecken

„Cannonball Pasta“

Farfalle in scharfer Tomaten-Antipasti Sauce mit Hähnchenstreifen
und Cornflakes-Mozzarella Bällchen

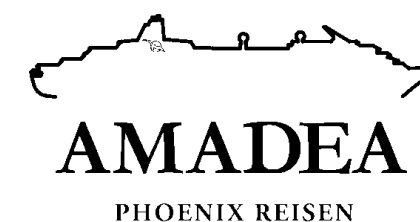
DESSERTS

Gebackener Apfelring, Vanillesauce, Birne Helene Eis

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Garlic Butter, Honey-Mustard Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Gebackener Apfelring, Vanillesauce, Birne Helene Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Oliven-Feta Empanada, Couscous-Taboulé, Zitronen-Aioli

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

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 €