



MITTAGESSEN
Freitag 12. Juni 2026
Vik & Flåm / Norwegen

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Matjes-Salat mit Dill-Crostini

SALAT
Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Rotweinsauce, Bratapfel, Schmorzwiebeln, Polenta Creme

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERT
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Matcha Crumble, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes-Salat mit Dill-Crostini

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Rotweinsauce, Bratapfel, Schmorzwiebeln, Polenta Creme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Matcha Crumble, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Herxheim,
trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

2025 Pearly Bay - Syrah, Pinotage
Weingut KWV
Südafrika / Western Cape
0,25 l 8,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*