



MITTAGESSEN
Montag, 24. August 2026
Runavík / Färöer-Inseln

VORSPEISEN
Dänische Fisch-Ceviche
Kohlrabi, Radieschen, Dillcreme, Knäckebrot

Hähnchen-Knusperrolle, Glasnudeln, Togarashi-Sauce

SALAT
Erfrischender Sommersalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordatlantik-Dorschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettichsauce, Blattspinat, Kartoffel-Röstzwiebelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERT
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren und Joghurt-Eiscreme

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Dänische Fisch-Ceviche
Kohlrabi, Radieschen, Dillcreme, Knäckebrot

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Gekochte Rinderbrust
Meerrettichsauce, Blattspinat, Kartoffel-Röstzwiebelstampf

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren und Joghurt-Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ
Erfrischender Sommersalat

Selleriecremesuppe

Tortellini-Artischocken-Auflauf, Schmortomaten, Mozzarella-Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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

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