



MITTAGESSEN
Mittwoch, 26. August 2026
Reykjavík / Island

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

*Matjes-Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee-Rotbarschfilet
Sauce mit Kräutern der Provence, Fenchel, Orzo Reismudeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Erbseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERT
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Eierlikör-Stracciatella-Eiskaffee

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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabbiatta-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
*Matjes-Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

„Pasta Quattro Formaggi“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikum-Röstgemüse

Eierlikör-Stracciatella-Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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