



MITTAGESSEN
Donnerstag, 27. August 2026
Grundarfjörður / Island

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Aquavit-Spritzer

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

SALAT
Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes *Flunderröllchen
Pernod-Schnittlauchsauce, Spinat, Kartoffelpüree

Burgunder-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Geröstete *Hühnchenleber
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

DESSERT
Zwetschkuchen mit Vanillesauce und Schokoeis

Erdbeer-Eisbecher

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, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Burgunder-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Zwetschkuchen mit Vanillesauce und Schokoeis

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

Zitronengras-Nudelsuppe

Cannelloni Bolonise, Spinat, Ziegenkäsesauce

Erdbeer-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côte de Bordeaux / Frankreich
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