



MITTAGESSEN
Samstag, 29. August 2026
Prins Christian Sund / Grönland

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella-Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Grießsuppe mit getrockneten Tomaten

HAUPTGERICHTE
„Simple Fish Chowder“
Fisch in cremigem Krustentiersud mit Gemüsewürfel
und Röstzwiebel-Baguette

Krosser Spanferkelbraten
Champignonsauce, Rahmsauerkraut, Pastinakenpüree

Putenbrust-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERT
Zitronen-Baiser-Schnitte mit Granatapfeleis

Rum-Rosineneis, Zwetschgen, Lebkuchen-Spritzgebäck

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, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

„Simple Fish Chowder“
Fisch in cremigem Krustentiersud mit Gemüsewürfel
und Röstzwiebel-Baguette

Rum-Rosineneis, Zwetschgen, Lebkuchen-Spritzgebäck

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella-Smoothie

Grießsuppe mit getrockneten Tomaten

Buffalo-Blumenkohl, Gemüse-Zitronenreis, Gorgonzola-Dip

Zitronen-Baiser-Schnitte mit Granatapfeleis

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