



MITTAGESSEN
Sonntag, 30. August 2026
Nanortalik / Grönland

VORSPEISEN
*Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kalbszunge mit Pommery-Senfcreme und Rosinenbrot

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Millefanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
Balsamicosauce, Antipasti-Gemüse, Tomaten-Fusilli

„Unser Sonntagsbraten“
Ochsenbrust in Rahmsauce, Röstzwiebeln, Rosenkohl, Gratin

Hühnerfrikassee
mit Pilzen, Karotten, Spargel, Zuckererbsen und Reis

DESSERT
Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

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
*Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Millefanti“

„Unser Sonntagsbraten“
Ochsenbrust in Rahmsauce, Röstzwiebeln, Rosenkohl, Gratin

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Toskana-Käsetortellini-Auflauf

Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne

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