



MITTAGESSEN

Freitag, 22. Mai 2026
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Rollmops mit Apfelsalat und Pumpernickel

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Pazifik Haiwels Filet

Pandan-Curry Sauce, Sweet Chili Gemüse, Bratnudeln

Hühnerfrikassee

Champignons, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Grießpudding mit Fruchtcoulis und Walnusskaramell

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Apfelsalat und Pumpernickel

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee

Champignons, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Grießpudding mit Fruchtcoulis und Walnusskaramell

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul / Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul / Niederösterreich

0,25 l • € 6,50