



MITTAGESSEN

Mittwoch, 24. Juni 2026
Runavik / Färöer Inseln / Dänemark

VORSPEISEN

Früchte-Smoothie „Tropicana“

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbei-Gemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nougat-Mousse-Kuchen mit Blaubeeren
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbei-Gemüse, Polentacreme

Nougat-Mousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini-Gratin, Schmortomaten, Mozzarella-Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50