



MITTAGESSEN

Freitag, 26. Juni 2026

Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Nektarine mit Sanddorn-Honig-Sabayon

Matjes-Schlemmer-Schnitte

SALAT

Radicchio-Orangen-Salat

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Cremige Fenchelsuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee-Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeeren-Gelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Arrabiatta-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes-Schlemmer-Schnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Nektarine mit Sanddorn-Honig-Sabayon

Cremige Fenchelsuppe mit Croutons

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Misiones D Rengo,
Valle Rapel, Chile

0,25 l • € 6,90

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50