



MITTAGESSEN

Samstag, 27. Juni 2026
Ísafjörður / Island

VORSPEISEN

Apfel-Cocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunder-Röllchen
Pernod-Sauce, Spinat, Provenzialischer Reis

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilien-Spätzle

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

DESSERTS

Kakao-Aprikosen-Creme mit Krokant-Cracker

Erdbeer-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilien-Spätzle

Kakao-Aprikosen-Creme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc
Santiago Queirolo
Valle Ica, Peru
0,25 l • € 6,90

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50