



MITTAGESSEN

Sonntag, 28. Juni 2026
Akureyri / Island

VORSPEISEN

Mandarinen-Cocktail

Gebackener Brie mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Garnelen-Sauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Haselnuss Schnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanille-Eisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Brie mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Garnelen-Sauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanille-Eisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikum-Quark und Tomatensalat

Haselnuss Schnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Concha y Toro Frontera
Valle Central, Chile
0,25 l • € 6,90

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