



MITTAGESSEN

Samstag, 04. Juli 2026
Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN

Mango-Grenadine-Shake

Wurst-Käse-Salat mit gefülltem Ei

SALAT

Chinakohlsalat mit Terriyakidressing

SUPPEN

Vietnamesische Hühner-Pho-Suppe

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Königsberger Klopse
Kapernsauce, Rote Bete, Kartoffel-Rosenkohl-Püree

„Aus der Mannschaftsküche“
Grillspieß mit Gewürzbutter, Letscho und Olivenreis

DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wurst-Käse-Salat mit gefülltem Ei

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mango-Grenadine-Shake

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Spinat-Ziegenkäse Cannelloni mit Oliven-Artischocken-Sauce

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Concha y Toro Frontera

Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

2021 Covila Crianza

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50