



MITTAGESSEN

Donnerstag, 27. August 2026
Sisimiut / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Kürbissalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe mit Safran-Biskuit

Cremige Kohlrabisuppe mit Walnussöl

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

„Das Lieblingsgericht unserer Filipinos“
Geschmorter Schweinenacken in Soja-Essigsauce mit Pak Choy
und Klebreis

Geröstete Kalbsnieren
Süß-saure Sauce, Vichy Gemüse, Cassis-Kartoffelpüree

DESSERT

Chef Isias Erdbeer Cheesecake

Malaga Eiscreme, Litschi Sauce, Müsliriegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Meerrettich Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Safran-Biskuit

„Das Lieblingsgericht unserer Filipinos“
Geschmorter Schweinenacken in Soja-Essigsauce mit Pak Choy
und Klebreis

Chef Isias Erdbeer Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Cremige Kohlrabisuppe mit Walnussöl

Rigatoni mit Linsensugo, Champignons und Parmesan

Malaga Eiscreme, Litschi Sauce, Müsliriegel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

*„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“*