



MITTAGESSEN
Dienstag, 01. September 2026
Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Cantaloupe Melone mit Matcha Chia Joghurt

Schinken-Käse Toastie mit Sriracha-Sauerrahm

SALAT

Sellerie-Apfel Salat

SUPPEN

Miso-Hühnersuppe mit Frühlingszwiebeln

Isländische Roggenbrotsuppe mit Rosinen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seewolf Filet

Avocado Sauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Wacholder Wildragout

Nektarinen Chutney, Schmor-Kohlrabi, Dauphine Kartoffeln

„Pasta al Sugo d’Anatra“

Penne mit Entensugo, Paprikaschoten und Bergkäse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Blue Lagoon“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Käse Toastie mit Sriracha-Sauerrahm

Miso-Hühnersuppe mit Frühlingszwiebeln

Gebratenes Seewolf Filet

Avocado Sauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Cantaloupe Melone mit Matcha Chia Joghurt

Isländische Roggenbrotsuppe mit Rosinen

Gemüse-Gyros mit Pitabrot und Tzatziki

Eisbecher „Blue Lagoon“

WEINEMPFEHLUNG

2025 Blanc de Blanc

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

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.“