



MITTAGESSEN

Ny Ålesund
30. Juli 2010

Wir empfehlen Ihnen heute Mittag

Hähnchensalat „Lukullus“ mit Champignons
und Ananas

Geeiste Rhabarbersuppe mit Walnüssen

Deftiger Spießbraten mit Kümmeljus

Sauerkraut und Semmelknödel

Vanille-Windbeutel mit

Schokoladenganache

Weinempfehlung

Offener

Weisswein

2009 Soave

Classico

Weingut Villa

Soletto

Venetien,

Italien

€ 4,70

Offener Rotwein

2006 Covila

Creanza

Tempranillo,

Rioja

Spaniel

€ 5,70

Maître d'Hôtel Ramil Martin

VORSPEISEN

Hähnchensalat „Lukullus“ mit Champignons und
Ananas

„O` Batzda“

Bayrische Käsecreme mit Camembert auf
Roggenbrot

Salate vom Buffet

mit verschiedenen Dressings und Beilagen

SUPPEN

Geeiste Rhabarbersuppe mit Walnüssen

Hühnerbouillon mit Brätspätzle

HAUPTGERICHTE

Paniertes Rotbarschfilet mit warmem

Kartoffelsalat

und Remoulardensauce

Deftiger Spießbraten mit Kümmeljus

Sauerkraut und Semmelknödel

VEGETARISCH

Maiskolben mit Erdnussbuttersauce und

Kartoffelecken

DESSERT

Vanille-Windbeutel mit Schokoladenganache

Himbeerküchlein mit Marsalabayon und

Erdbeereis

Küchenchef Stefan Arndt