



MITTAGESSEN
Samstag, 29. Juni 2024
Aalborg / Dänemark

VORSPEISEN
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SALAT
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

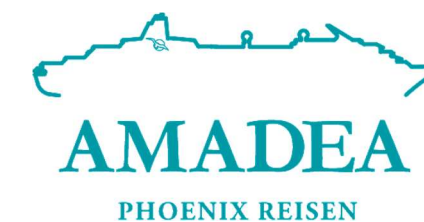
Kalbseinmachsuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE
Dänische Fischfrikadelle
Sauce Remoulade, geschmorter Kirschtomatensalat, Dillkartoffel

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnieren
Cassissauce, Schmorapfelsalat, Kartoffelstampf

DESSERTS
Bounty Bary mit Waldbeeren und Vanilleeis
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Kalbseinmachsuppe mit Graupen

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Bounty Bars mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Klumpp Grauburgunder	2019 Covila Crianza Tempranillo
Baden / Deutschland	Rioja / Spanien
0,25l € 6,50	0,25l € 6,50