



ABENDESSEN
Sonntag, 30. Juni 2024
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, kleine Kartoffeln

Kräuter-Ochsenhüfte

Pommery Senfsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Truthahn Souflaki

Curry-Blumenkohl, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

Schmandkuchen mit Beeren Gelee und Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Sainte Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Green Olive Pesto, Humus, Bread Selection

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, kleine Kartoffeln

Schmandkuchen mit Beeren Gelee und Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay

“Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2018 Quinta Quietud

Tinta de Toro, trocken

Weingut Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.

0,75l € 42,00