



MITTAGESSEN
Sonntag, 30. Juni 2024
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

"Dänischer Pariserbøf"
Gebratenes Rindertatar mit Meerrettich, Kapern und Rote Beete

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Nordische Fischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

Gemüsecremesuppe mit Sonnenblumenkernen

HAUPTGERICHTE
Pochierte Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Broccoli, Salzkartoffeln

Gefüllter Schweinerücken
Pfefferrahmsauce, Mischgemüse, Bandnudeln

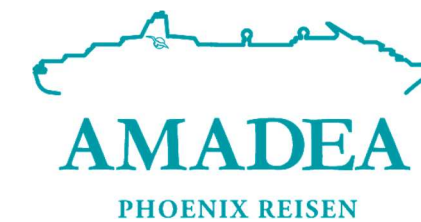
„Aus der Mannschaftsküche“
Cornflakes-Knusperschnitzel mit Cole Slaw Salat, Cocktailsauce
und Pommes Frites

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Jubiläums Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
"Dänischer Pariserbøf"
Gebratenes Rindertatar mit Meerrettich, Kapern und Rote Beete

Nordische Fischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

Pochierte Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Broccoli, Salzkartoffeln

Jubiläums Aquavit Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing
Gemüsecremesuppe mit Sonnenblumenkernen
Indisches Tomaten Dal mit Koriander Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2021 Los Vascos
Cabernet Sauvignon, Rosé
Valle de Colchagua / Chile
0,25l € 6,50

2016 Casillero del Diablo
Cabernet Sauvignon
Valle Central / Chile
0,25l € 6,50