



ABENDESSEN

Montag, 01. Juli 2024

Christiansø / Archipel Ertholmene / Dänemark

VORSPEISEN

„Luksus Smørrebrød“

Kaviar, Shrimps, gekochtes Ei, Roggenbrot

Blutwurst-Knusperrolle mit Rahmsauerkraut

SALAT

Skandinavischer Kartoffelsalat mit Erbsen und Radieschen

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Krustentiersauce, Blattspinat, Zwergtomaten, Safranrisotto

Krosse Spanferkelkeule

Aquavit-Kirschsauce, Ofengemüse, Kartoffelmuffin

Geschnetzelte Perlhuhnbrust

Weinbrandsauce, Walnussgemüse, Schupfnudeln

DESSERTS

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

Dänische Knuspercreme mit Mandeln und Himbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Luksus Smørrebrød“

Kaviar, Shrimps, gekochtes Ei, Roggenbrot

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Krosse Spanferkelkeule

Aquavit-Kirschsauce, Ofengemüse, Kartoffelmuffin

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Skandinavischer Kartoffelsalat mit Erbsen und Radieschen

Tomatencremesuppe

Gebackene Gemüseroulade mit Schafskäse-Rote Bete Dip

Dänische Knuspercreme mit Mandeln und Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 13.5% Vol.
0,75l € 21,00

2023 Kaapzicht Skraalhans Pinotage
Weingut Kaapzicht Estate,
Stellenbosch / Südafrika 12.5% Vol.
0,75l € 21,00