



MITTAGESSEN
Freitag, 05. Juli 2024
Luleå / Schweden

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Hackepeter-Bällchen mit Kohlrabi und Mandarine

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

„Poulet au Vin Rouge“
Huhn in Rotwein mit Silberzwiebeln, Speck, Crêtons
und Bandnudeln

„Pytt i panna“
Schwedische Kartoffelpfanne mit Eisbein, Rote Bete und Spiegelei

DESSERTS
Orangen-Grießflammerie mit Blaubeeren
Erdbeereis, Fruchtsauce, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Hackepeter-Bällchen mit Kohlrabi und Mandarine

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratenes Dorschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Erdbeereis, Fruchtsauce, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Schwarzwurzelcremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Orangen-Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50