



MITTAGESSEN
Samstag, 24. Mai 2025
Runavík / Färöer Inseln / Dänemark

VORSPEISEN
Dänisches Herings Smørrebrød

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE
Skandinavische Fischkroketten
Senf-Honig Dip, Roter Radieschensalat, Dillkartoffeln

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

„Rigatoni Quattro Formaggio”
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Dänisches Herings Smørrebrød

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Zuckererbsensuppe mit Minze

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50