

MITTAGESSEN
Montag, 09. Juni 2025
Göteborg / Schweden

VORSPEISEN
3x Melone mit Dinkel Muesli

Dänischer Muschel-Nudelsalat

SALAT
Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Lauch-Sahne Gnocchi ~ glasierte Salbei-Weintrauben

Backpflaumen-Spanferkelbraten
Carlsberg Biersauce ~ Kräuter Karotten ~ Kartoffeln

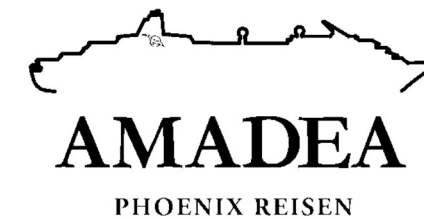
“Aus der Mannschaftsküche”
Hackbraten mit Pfeffersauce ~ Spiegelei ~ Gemüse-Kartoffelstampf

DESSERTS
Noch warmer Mohnstreusel ~ Baileys Eis ~ Schlagobers

“Coupe Dänemark”
Vanilleeis ~ warme Schokosauce ~ Sahne ~ Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Barbecue Butter ~ Meerrettich Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Dänischer Muschel-Nudelsalat

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Backpflaumen-Spanferkelbraten
Carlsberg Biersauce ~ Kräuter Karotten ~ Kartoffeln

Noch warmer Mohnstreusel ~ Baileys Eis ~ Schlagobers

PASTA
Bandnudeln mit Rehragout ~ Nüsse ~ Basilikum-Honig Pesto

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

Knoblauchcremesuppe

Paprika-Süßkartoffel Bratling mit Kichererbsensauce

“Coupe Dänemark”
Vanilleeis ~ warme Schokosauce ~ Sahne ~ Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50