

MITTAGESSEN
Dienstag, 10. Juni 2025
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN
Rollmops & Flusskrebs Smørrebrød

Curry Hähnchen-Palmherzen ~ Tortilla Chips

SALAT
Chinakohl ~ Sprossen ~ Papaya-Ingwerdressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Eierstich

Linsensuppe mit Geräuchertem

HAUPTGERICHTE
Ostsee Dorschfilet
Senf-Aquavitsauce ~ Dillgemüse ~ Butterkartoffeln

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce ~ Kohlrabi & Apfel ~ Krokette

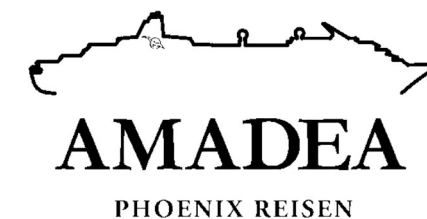
Teriyaki Schweinerücken
Zitronengrassauce ~ Sweet Chili Brokkoli ~ Calrose Bratreis

DESSERTS
Schokoladen Fudge ~ Aprikosenkompott ~ Malagaeis

Fürst Pückler Biskuit-Eisroulade

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Zwiebel Schmalz ~ Liptauer Aufstrich ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rollmops & Flusskrebs Smørrebrød

Linsensuppe mit Geräuchertem

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce ~ Kohlrabi & Apfel ~ Krokette

Schokoladen Fudge ~ Aprikosenkompott ~ Malagaeis

PASTA
Penne & Prosciutto mit Bruschetta Sauce ~ Oliven ~ Kapern
Mozzarella ~ Pinienkerne

VEGETARISCHES MENU
Chinakohl ~ Sprossen ~ Papaya-Ingwerdressing

Gemüsekraftbrühe mit Eierstich

Überbackene Leinsamenpalatschinken mit Rahmspinat

Fürst Pückler Biskuit-Eisroulade

WEINEMPFEHLUNG

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

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