

MITTAGESSEN
Freitag, 13. Juni 2025
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN
Tomate & Mozzarella Caprese

Fischkutter Heringssalat mit Roggenbrot

SALAT
Gemischter Salat mit Salsa Verde-Dressing

SUPPEN
Solijanka mit saurer Sahne

Cremige Curry-Kokossuppe

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Safran-Granatapfelsauce ~ Gemüse-Estragonreis

„Kalkkött Kalops“
Schwedisches Kalbsgulasch ~ Wurzelgemüse ~ Kartoffelbrei

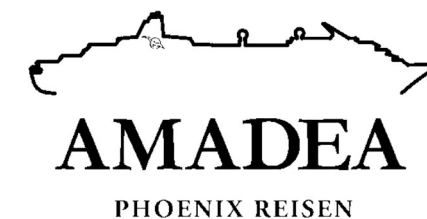
„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen-Bergkäse Auflauf mit grünem Salat

DESSERTS
Gedeckter Apfelkuchen ~ Apfeleis ~ Chantilly

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fischkutter Heringssalat mit Roggenbrot

Solijanka mit saurer Sahne

„Kalkkött Kalops“
Schwedisches Kalbsgulasch ~ Wurzelgemüse ~ Kartoffelbrei

Gedeckter Apfelkuchen ~ Apfeleis ~ Chantilly

PASTA
Spaghetti al Pesto Genovese ~ Pomodoro Marmelade

VEGETARISCHES MENÜ
Tomate & Mozzarella Caprese

Cremige Curry-Kokossuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50