



MITTAGESSEN
Donnerstag, 21. August 2025
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Bornholmer Räuchermakrele
Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

SALAT
Sellerie-Traubensalat mit Nuss-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

„Aus der dänischen Küche“
Gefüllter Dörrpflaumen-Schweinenacken mit Bratensauce,
Estragongemüse und Grießplätzchen

Gebratene Kalbsleber
mit Salbeisauce, Safranapfel, Röstzwiebel und Kartoffelbrei

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bornholmer Räuchermakrele
Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

„Aus der dänischen Küche“
Gefüllter Dörrpflaumen-Schweinenacken mit Bratensauce,
Estragongemüse und Grießplätzchen

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCH MENÜ
Sellerie-Traubensalat mit Nuss-Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Dinkelflocken-Käsebratling mit Sambal-Karotten, Sesam-Sauerrahm-
Dip

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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