



MITTAGESSEN
Montag, 15. Dezember 2025
Aarhus / Dänemark

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit Sweet Chili Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Rotbarsch in Eihülle

Petersilien-Kapern Dip, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Kalbszunge „Skandinavisk Gulasj“

Paprika-Zwiebel Kompott, grüne Bohnen, Pastinaken Püree

„Aus der Mannschaftsküche“

Cornflakes-Knusper Putenstreifen mit Karotten-Ananas Salat,
Cocktail Sauce und Pommes Frites

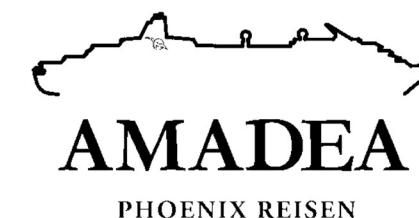
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Kalbszunge „Skandinavisk Gulasj“

Paprika-Zwiebel Kompott, grüne Bohnen, Skyr-Polenta

Eisbecher „Grüner Apfel“

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Kohlrabicremesuppe

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse Sugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

am Berg

0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“

Weingut Paul

Österreich

0,25l 6,50 €