



ABENDESSEN

Donnerstag, 27. Juni 2024

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Rollmops-Gemüseaspik

Grüne Sauce ~ Eigelbcreme ~ Schwarzbrot

Entenleber Vol au Vent ~ Rhabarber Chutney

SALAT

Lauch-Apfel-Traubensalat

SUPPEN

Fenchelessenz mit Mini Köttbullar

Reissuppe mit Röstknoblauch

HAUPTGERICHTE

„Fish n´Chips“

Malzessig-Mayo ~ Krautsalat ~ Pommes Frites

Schweinerücken „Dänische Art“

Pfefferkornsauce ~ Bohnenbündchen ~ Kartoffelgratin

Cannelloni Bolognese

Ruccola-Pestosauce ~ Artischockenherzen

DESSERTS

Crepe Suzette mit Vanilleeis

Krokant Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d´Auvergne, Camembert,
Feigensenf, Laugengebäck



GEDECK

Butter, Salbeibutter, Curry Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Gemüseaspik

Grüne Sauce ~ Eigelbcreme ~ Schwarzbrot

Fenchelessenz mit Mini Köttbullar

Schweinerücken „Dänische Art“

Pfefferkornsauce ~ Bohnenbündchen ~ Kartoffelgratin

Crepe Suzette mit Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Lauch-Apfel-Traubensalat

Reissuppe mit Röstknoblauch

Spinat-Schafskäse Knuspertasche

mediterraner Bauernsalat ~ Kräuterjoghurt

Krokant Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Cellar Collection

Weingut Sileni

Marborough / Neuseeland

0,75l 24,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75l 25,00 €