



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 27. Juni 2024**  
**Kopenhagen / Dänemark**

**VORSPEISEN**

Orangen & Pflaumen ~ brauner Zucker ~ Joghurt

Gerösteter Oktopus ~ Tzatziki

**SALAT**

Dänischer Maccaronisalat

**SUPPEN**

Soljanka mit Schmand

Salatcremesuppe mit Pumpernickel

**HAUPTGERICHTE**

Adria Zackenbarschfilet

Zitrus-Hollandaise ~ Arabic-Gemüse ~ Couscous

Halbes Brathähnchen

Paprikasauce ~ Ofentomate ~ Erbsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsfrikadelle mit Kartoffelkruste ~ Bratensauce ~ Schmorkohl

**DESSERTS**

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Coupe Danmark

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Obatzda, Kräuter Dip, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Gerösteter Oktopus ~ Tzatziki

Soljanka mit Schmand

Halbes Brathähnchen  
Paprikasauce ~ Ofentomate ~ Erbsenreis

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Dänischer Maccaronisalat

Salatcremesuppe mit Pumpernickel

„Pasta Quattro Formaggio“  
Kartoffelnocken ~ 4 Käsesauce ~ Rosmaringemüse

Coupe Danmark

**WEINEMPFEHLUNG**

Grauburgunder  
Weingut Klumpp  
Baden / Deutschland

0,25 l      6,50 €

Blauer Zweigelt  
Weingut Stiegelmar  
Burgenland Österreich

0,25 l      6,50 €