



MITTAGESSEN
Montag, 22. September 2025
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail mit Safran Creme

Mango-Kokos Smoothie

SALAT
Gemischter Salat mit Joghurt-Zitronen-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Dänische Frikadeller“
Hackbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren,
Rosenkohl und Kartoffelpüree

DESSERTS
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail mit Safran Creme

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Mango-Kokos Smoothie

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini mit Käsesauce, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €