



ABENDESSEN

Montag, 24. Juni 2024
Kopenhagen / Dänemark

GEDECK

Butter ~ Salsa Verde Dip ~ Ketjap Manis Dip ~ Brotauswahl

VORSPEISEN

Hirsch-Ragout Fin ~ Pistazien Toast

Husaren Schnittchen (Beef Tatar & Lachs Tatar mit Kaviar)

Stachelbeer-Himbeer Smoothie

SALAT

Radicchio mit Möhrchen, Birne und Pinienkerne

SUPPEN

Minestrone mit Nudeln

Süßkartoffel-Kokossuppe

HAUPTGERICHTE

Frischer Ostsee Dorsch

Morchelrahmsauce ~ Gemüse-Bandnudeln

Pauillac Lammkarree

Rotweinsauce ~ Gemüse der Provence ~ Lila Kartoffelcreme

Puten Geschnetzeltes

Fruchtige Currysauce ~ Gemüse ~ Mandel-Basmatireis



CHEF SPEZIAL

Überbackenes Thunfisch Baguette ~ Cole Slaw ~ Pommes Frites

PASTA

Mozzarella Lasagne „Classico”

VEGETARISCH

Geschmorte Schwarze Tomaten ~ Polenta ~ Italo Pesto

DESSERTS

Gebackene Ananas ~ Honig ~ Vanilleeis

Apfel-Calvados Creme

Eisbecher „Coupe Denmark”

FRÜCHTE

Honigmelone ~ Wassermelone ~ Grapefruit ~ Pflaume ~ Pitahaya

KÄSE

Cambozola Edelschimmel ~ Erdbeeren ~ Nordland Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2020 Syrah, Crozes Hermitage AOC

Rhône, Frankreich

trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €