



MITTAGESSEN

Montag, 24. Juni 2024
Kopenhagen / Dänemark

GEDECK

Butter ~ Liptauer ~ Pesto Genovese Dip ~ Baguette

VORSPEISEN

Dänischer Heringssalat mit Schwarzbrot

Hähnchen-Reissalat mit Kimchi

Physalis Fruchtcocktail

SALAT

Eisbergsalat ~ Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kalbsleber-Klösschen

Romanescocremesuppe mit Marzipan-Aroma

HAUPTGERICHTE

Dorade auf der Haut gebraten
Basilikum-Beurre Blanc ~ Ofengemüse ~ Olivenreis

Rinderroulade
Rotweinsauce ~ Rosenkohl ~ Kräuterspätzle

Münchner Leberkäs
Senf ~ Rahmspinat ~ Kartoffel-Röstzwiebel Püree



CHEF SPEZIAL

Danish Dynamite Hot Dog

NORDIC PASTA

Breite Bandnudeln ~ Schinken ~ Karottenragout ~ Erbsen

VEGETARISCH

Gefüllte Paprikaschote ~ Tomatensauce ~ Knoblauchbrot

DESSERTS

Nougat-Canache Biskuitroulade

Vanillepudding mit Granatapfelsirup

Eisbecher „Banana Joe“

FRÜCHTE

Ananas ~ Melone ~ Apfel ~ Mandarine ~ Papaya

KÄSE

Käse Variation ~ Fruchtsauce ~ Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2020 Pinot Gricio, Danzante
Delle Venezie DOC, Italien
12,5% Vol. • 0,25 l • € 6,50

Cellar Selection Pinot Noir, Sileni,
Hawke's Bay, Neuseeland, trocken
13% Vol. • 0,25 l • € 6,50