



MITTAGESSEN

Mittwoch, 04. Dezember 2024

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Orangen-Kiwi Cocktail

Skandinavischer Flusskrebs-Muschelsalat

SALAT

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

„Dansk Gulasch“
Dänisches Biergulasch mit grünen Bohnen und Spirelli

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS

Nanaimo-Schokoschnitte mit Erdbeeren Eiscreme

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavischer Flusskrebs-Muschelsalat

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

„Dansk Gulasch“
Dänisches Biergulasch mit grünen Bohnen und Spirelli

Nanaimo-Schokoschnitte mit Erdbeeren Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50