



Montag, 11. August 2025
Kalundborg / Dänemark

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Artischockensuppe mit getrocknetem Apfel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet
Raz-el-Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis-Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Rosmarin-Kaninchenfilet
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella-Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini Tsatsiki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella-Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Artischockensuppe mit getrocknetem Apfel

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

2020 Tohuwabohu
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 41,00 €