



MITTAGESSEN

Montag, 11. August 2025
Kalundborg / Dänemark

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerln

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Buttergemüse, Couscous-Sommerrolle

„Dänischer Mørbradgryde“

Eintopf mit Schweinefleisch, Speck, Pilzen, Karotten und Petersilienreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananeneis, Zimtapfel, Müsliriegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerln

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Buttergemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggi“

Rigatoni mit Vier-Käse-Sauce und Basilikumgemüse

Bananeneis, Zimtapfel, Müsliriegel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC

Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50