



MITTAGESSEN

Mittwoch 19. Juni 2024
Ærøskøbing / Insel Ærø
Dänemark

VORSPEISEN

Tropischer Früchte Shake

Pochierte Safranbirne mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klopse“
Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Grillspieß mit Knoblauchbutter, Letscho und Olivenreis

DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren
Gemischtes Eis, Pflaumen, Haselnußbiskuit, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pochierte Safranbirne mit Jamonsa Rohschinken

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Pflaumen, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tropischer Früchte Shake

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja,
Spanien, trocken

0,25l € 6,50