



MITTAGESSEN

Montag, 5. August 2024
Flekkefjord / Norwegen

VORSPEISEN

Orangen & Grapefruit ~ brauner Zucker ~ Joghurt

Gerösteter Oktopus ~ Tzatziki

SALAT

Dänischer Makkaronisalat

SUPPEN

Soljanka mit Schmand

Salatcremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Adria Zackenbarschfilet

Zitrus-Hollandaise ~ Bunttes Gemüse ~ Couscousstrudel

Halbes Brathähnchen

Paprikasauce ~ Ofentomate ~ Basilikumreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsfrikadelle ~ Pilzsauce ~ rotes Zwiebelkaramell ~ Kartoffeltaler

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Coupe Danmark

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Obatzda, Kräuter Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gerösteter Oktopus ~ Tzatziki

Soljanka mit Schmand

Halbes Brathähnchen

Paprikasauce ~ Ofentomate ~ Basilikumreis

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Dänischer Makkaronisalat

Salatcremesuppe mit Pumpernickel

„Pasta Quattro Formaggio“

Fusili ~ Vier Käsesauce ~ Rosmaringemüse

Coupe Danmark

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50