



ABENDESSEN

Montag, 11. August 2025
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Zucchini-Mango Tatar mit Mozzarella

Blutwurst-Frühlingsrolle mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Gebratene Barbarie-Entenbrust

Preiselbeer-Orangen Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussstrudel

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Parmesan

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey´s Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Bleu d´Auvergne, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Curry-Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Gebratene Babarie-Entenbrust

Preiselbeer-Orangen Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussstrudel

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCH

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey´s Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo
Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l 33,60 €

2020 Tohuwabohu
Cabernet Sauvignon
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.

0,75l 41,00 €