



MITTAGESSEN

Montag, 11. August 2025
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Brombeer-Pfirsich Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Cremiger Rote-Bete-Salat mit Apfel

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Scandic Bouillabaisse“

Fischsuppe mit Gemüse, Muscheln, Skyr-Dip und Knoblauchbrot

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Spiesschen

mit Paprika-Feta Dip, gemischter Salat, Hasselback-Kartoffeln

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCH

Brombeer-Pfirsich Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos

Barbara Wussow

Österreich

0,25 l

6,50 €

Château Mazetier

Bordeaux

Frankreich

0,25 l

6,50 €