

**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 05. Dezember 2024**  
**Kopenhagen / Dänemark**

**VORSPEISEN**  
Multi-Vitamin-Fruchtcocktail

Tex Mex-Räuchermakrele ~ Pico de Gallo ~ Taco-Chips

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Papaya-Ingwerdressing

**SUPPEN**  
Hühnersuppe mit Bambus

Maiscremesuppe mit Habanero Chili

**HAUPTGERICHTE**  
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“  
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knusper-Baguette

Dänischer Backpflaumen-Schweinerücken  
Aquavit-Sahnesauce ~ Thymiangemüse ~ Kartoffelgratin

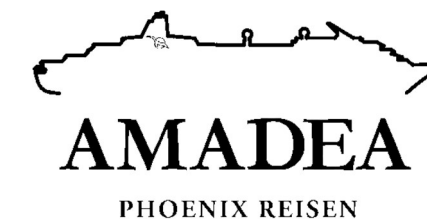
Lasagne „Genovese“  
Tomaten ~ Mozzarella ~ Basilikumpesto ~ Rucola

**DESSERTS**  
Aprikosenroulade ~ Kompott ~ Málagaeis

„Coupe Danmark“  
Vanilleeis ~ Schokoladen-Ganache ~ Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter ~ Puszta-Aufstrich ~ Süßer Soja-Dip ~ Baguette

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Tex Mex-Räuchermakrele ~ Pico de Gallo ~ Taco-Chips

Hühnersuppe mit Bambus

Dänischer Backpflaumen-Schweinerücken  
Aquavit-Sahnesauce ~ Thymiangemüse ~ Kartoffelgratin

„Coupe Danmark“  
Vanilleeis ~ Schokoladen-Ganache ~ Sahne

**EIN KLASSIKER**  
Unsere Currywurst ~ Krautsalat ~ Mayo ~ Pommes Frites

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Papaya-Ingwerdressing

Maiscremesuppe mit Habanero Chili

Überbackene Gemüse-Dinkelpalatschinken mit Rahmspinat

Aprikosenroulade ~ Kompott ~ Málagaeis

### **WEINEMPFEHLUNG**

2023 Grüner Veltliner Zeitlos  
Weingut Paul / Österreich  
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“  
Weingut Paul / Österreich  
0,25l € 6,50