



## ABENDESSEN

**Samstag, 14. Dezember 2024**

**Kopenhagen / Dänemark**

### VORSPEISEN

Matjes Salat mit Roter Beete

Blutwurst-Knusperrolle mit cremigem Sauerkraut

### SALAT

Panzanella mit Ciabatta

### SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wintergemüsecremesuppe mit Ingwer

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Mahi-Mahi Filet

Krustentiersauce, glasierter Lauch, Safranrisotto

Gebratene Lammkeule

Rotweinsauce, Gemüsekompott, Rosmarin-Kartoffeln

„Gnocchi alla Vodka“

Gnocchi in cremiger Peperoncini-Vodka -Sauce  
mit Zitronengemüse, Prosciutto

### DESSERTS

„Churros“ mit Vanille Eiscreme und Mandarinen Kompott

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes Salat mit Roter Beete

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Gebratene Lammkeule

Rotweinsauce, Gemüsekompott, Rosmarin-Kartoffeln

„Churros“ mit Vanille Eiscreme und Mandarinen Kompott

### VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Wintergemüsecremesuppe mit Ingwer

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Mascarpone-Biskuit Trifle

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 Hullabaloo Cuvée**  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland  
0,75 l 32,00 €

**2020 Tohuwabohu**  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland  
0,75 l 39,00 €