



MITTAGESSEN

Samstag, 14. Dezember 2024
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Skandinavischer Flusskrebs-Muschelsalat

SALAT

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN

Hühnersuppe mit Gemüse und Grießnockerl

Linsencremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Dorschfilet

Dillsauce, Kräutergemüse, Rote Bete Kartoffeln

„Dansk Gulasch“

Dänisches Biergulasch mit grünen Bohnen und Spirelli

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS

Nanaimo-Schokoschnitte mit Erdbeeren Eiscrème

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecrème, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Skandinavischer Flusskrebs-Muschelsalat

Hühnersuppe mit Gemüse und Grießnockerl

„Dansk Gulasch“

Dänisches Biergulasch mit grünen Bohnen und Spirelli

Nanaimo-Schokoschnitte mit Erdbeeren Eiscrème

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Linsencremesuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50