



MITTAGESSEN
Mittwoch, 03. Juni 2026
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN
Papaya mit Blue Curacao

Stockholmer Miesmuschelsalat

SALAT
Karottensalat mit Ananas und Ingwer

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaiser Schöberl

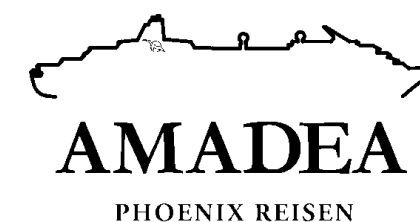
Weißer Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Seehechtfilet
Flusskrebssauce ~ grünes Gemüse ~ Salzkartoffeln

Putenbrust Cordon Bleu
Preiselbeeren ~ Mischgemüse ~ Kürbiskernreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Ofenfischer Leberkäs ~ Spiegelei ~ Rahmkohlrabi ~ Kartoffelpüree

DESSERTS
Stachelbeer-Streuselkuchen ~ Vanillesauce ~ Chantilly
Gemischtes Eis ~ Kirschen ~ Amarula ~ Krokant Sahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Feta Crème ~ Antipasti Dip ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Stockholmer Miesmuschelsalat

Kraftbrühe mit Kaiser Schöberl

Putenbrust Cordon Bleu
Preiselbeeren ~ Mischgemüse ~ Kürbiskernreis

Stachelbeer-Streuselkuchen ~ Vanillesauce ~ Chantilly

PASTA
Tagliatelle und Poulardenbrust in Pilzsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Karottensalat mit Ananas und Ingwer

Weißer Bohnensuppe

Indisches Tomaten Dal ~ Koriander-Lassi ~ Naan Brot

Gemischtes Eis ~ Kirschen ~ Amarula ~ Krokant Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €