



MITTAGESSEN
Donnerstag, 04. Juni 2026
Stockholm / Schweden
Fronleichnam

VORSPEISEN
Campari-Orangen ~ Roquefort ~ Crunch

Scharfer Thai Style Perlhuhn Salat

SALAT
Gemischter Salat mit Scandic Beeren Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe ~ Gemüse ~ Käse Knusper

Rene's Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
rote Paprika Sauce ~ Salbei-Gemüse ~ Leinsamen-Reis

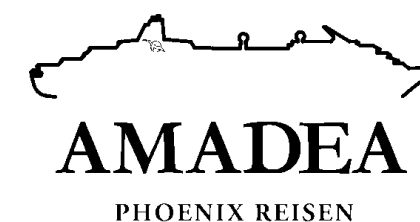
Mandel-Pistazien Kaninchenrücken
Champignonsauce ~ Wirsing ~ Kartoffeln de Provence

Schwedische „Köttbullar“ Hackbällchen
Champignon-Rahmsauce ~ Preiselbeeren ~ Kartoffelpüree

DESSERTS
Drottningholm Prinzessinnen Schnitte
Joghurt Eis ~ Rhabarbergrütze ~ Löffel Buisquit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Dill-Frischkäse ~ Roter Rüben Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Scharfer Thai Style Perlhuhn Salat

Kraftbrühe ~ Gemüse ~ Käse Knusper

Gedämpftes Saithe Filet
rote Paprika Sauce ~ Salbei-Gemüse ~ Leinsamen-Reis

Drottningholm Prinzessinnen Schnitte

PASTA
Grüne Spaghetti ~ Pesto Rosso ~ Pecorino

VEGETARISCHES MENÜ
Campari-Orangen ~ Roquefort ~ Crunch

Rene's Tomatencremesuppe

Indonesischer Bratreis ~ Tofu ~ Spiegelei

Joghurt Eis ~ Rhabarbergrütze ~ Löffel Buisquit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

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