



MITTAGESSEN
Dienstag, 09. Juni 2026
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN
Rollmops Smörrebröd

Jamonsa Rohschinken mit Melonen-Minze Salat

SALAT
Rettich-Radieschensalat

SUPPEN
Hühnersuppe mit Haferlocken Nockerl

Sellerie-Karottencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Hanseaten Fisch-Frikadellchen
Spargel in Sahne ~ Butterkartoffeln ~ Kerbel Öl

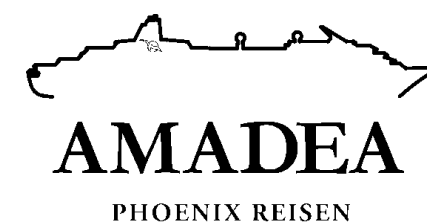
„Stegt Flaesk“
Dänischer Schweine Karbonade ~ Petersiliensauce ~ Kartoffelpüree

„Pimentos Rellenos“
Mini-Paprikaschoten mit Geflügelhack gefüllt
Cheddar Käse Sauce ~ Guacamole ~ Limone ~ kreolischer Reis

DESSERTS
Kopenhagener Apfel Dessert
Gemischtes Eis ~ Stachelbeeren ~ Schmalzgebäck

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Chimichurri Dip ~ Dana Blu Crème ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Jamonsa Rohschinken mit Melonen-Minze Salat

Hühnersuppe mit Haferlocken Nockerl

Hanseaten Fisch-Frikadellchen
Spargel in Sahne ~ Butterkartoffeln ~ Kerbel Öl

Kopenhagener Apfel Dessert

VEGETARISCHES MENÜ
Rettich-Radieschensalat

Sellerie-Karottencremesuppe

Spinat-Käse Monte Christo ~ Kräuter-Rührei ~ gemischter Salat

Gemischtes Eis ~ Stachelbeeren ~ Schmalzgebäck

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Paul / Österreich	Weingut Herxheim / Pfalz
0,25 l 6,50 €	0,25 l 6,50 €