



MITTAGESSEN
Sonntag, 14. Juni 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Gebackenes Mettbällchen mit Worchester-Kohlsalat

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
zwei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

„Unser Sonntagsbraten“
Geschmorte Rehschulter, Preiselbeer-Sauerrahmsauce,
Wurzelgemüse, Krokette

Geröstete Kalbsnierchen
Estragon Sauce, Sellerie-Apfelgemüse, Butterspätzle

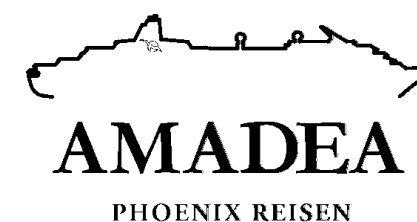
DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

„Unser Sonntagsbraten“
Geschmorte Rehschulter, Preiselbeer-Sauerrahmsauce,
Wurzelgemüse, Krokette

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €