



MITTAGESSEN
Montag, 15. Juni 2026
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Filipino Maccaronisalat

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Schweinerücken Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

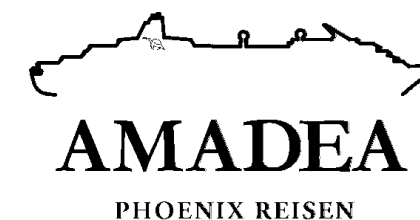
„Aus der Mannschaftsküche“
Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Italo Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Filipino Maccaronisalat

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €