



MITTAGESSEN
Montag, 22. Juni 2026
Härnösand / Schweden

VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Lachs-Avocado Mus mit Zitronencreme und Brioche

SALAT

Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Poffesen

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

„Sonntags Brathähnchen“

mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

„Köttbullar“

Hackbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren,
Karotten und Kartoffelpüree

DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lachs-Avocado Mus mit Zitronencreme und Brioche

Kraftbrühe mit Kräuter-Poffesen

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz	Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €