



MITTAGESSEN
Mittwoch, 24. Juni 2026
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Karotten-Rosinen und Preiselbeeren

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT

Gurkensalat mit Sumach und Feta Crumble

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

Nordisches Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Gekochte Ochsenbrust

Merettichsauce, Bouillon-Gemüse und Sellerie-Kartoffelcreme

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

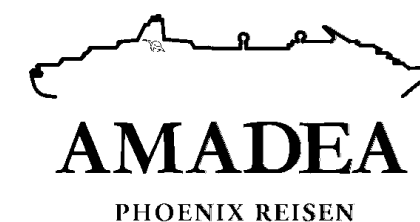
DESSERTS

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

Geflügelbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Nordisches Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Karotten-Rosinen und Preiselbeeren

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

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