



MITTAGESSEN
Donnerstag, 25. Juni 2026
Visby / Gotland / Schweden

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Schuss

Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN
Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Cremige Grünkohlsuppe

HAUPTGERICHTE
In Soja Flocken Gewendetes
Togarashi Sauce, Wok Gemüse, Filipino Bratreis

Geschmortes Lammragout
mit Waldpilzen, Rosenkohl und Kartoffel-Käse Kroketten

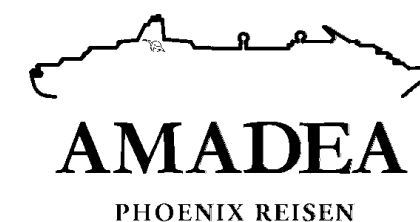
Amadea Crispy Fried Chicken
Super knuspriges Hähnchen, Eisbergsalat, Aprikosen Dip, Nuggets

DESSERTS
Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Walnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

In Soja Flocken Gewendetes
Togarashi Sauce, Wok Gemüse, Filipino Bratreis

Walnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Cremige Grünkohlsuppe

„Pasta all` arrabiatta”
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

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