



**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 08. September 2026**  
**Lysekil / Schweden**

**VORSPEISEN**  
Orangen-Kiwi Cocktail

Geröstete Calamari „Thai Style“

**SALAT**  
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

**SUPPEN**  
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Selleriecremesuppe mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Dorschfilet  
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Frikassee  
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

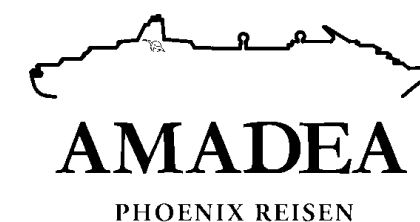
Norwegische „Kjöttthaker“  
Hackbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree

**DESSERTS**  
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Gerösteter Calamari „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Frikassee  
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Orangen-Kiwi Cocktail

Selleriecremesuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

## **WEINEMPFEHLUNG**

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

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