



MITTAGESSEN
Donnerstag, 10. September 2026
Aalborg / Dänemark

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Granatapfel-Chia-Joghurt

Schinkenspeck, Melonen-Gurken Salsa, Grissini

SALAT

Curry-Gemüsesalat, Koriander Schmand, Papadum

SUPPEN

Minestrone mit Graupen

Zitronengras-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Danish Style Fish & Chips“

Pollack im Bierteig gebacken, Kohlsalat, Dill-Remoulade, Pommes

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüse nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Spiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

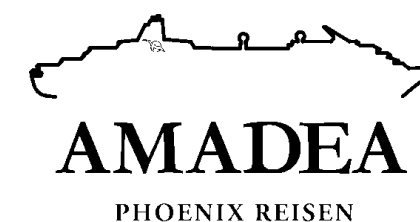
DESSERTS

Vanille-Nougat Knusperpudding

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinkenspeck, Melonen-Gurken Salsa, Grissini

Minestrone mit Graupen

„Danish Style Fish & Chips“

Pollack im Bierteig gebacken, Kohlsalat, Dill-Remoulade, Pommes

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Granatapfel-Chia-Joghurt

Zitronengras-Kräutercremesuppe

Champignon-Flammkuchen
mit Fenchelsalat und Kräuter-Sauerrahm

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder
Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25l / 6,50 €