



MITTAGESSEN
Montag, 14. September 2026
Rønne / Bornholm / Dänemark

VORSPEISEN
Glühwein-Birnen Cocktail

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Lammessenz mit Kichererbsen Krapfen

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Cremet Fiskesuppe med Safran“
Fischsuppe in Safran-Rahmsud mit Gemüse, Aioli und Roggenbrot

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

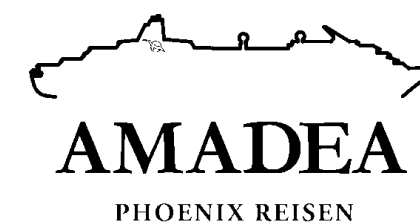
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Thunfisch-Chili Mayo, Schwarze Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Lammessenz mit Kichererbsen Krapfen

„Cremet Fiskesuppe med Safran“
Fischsuppe in Safran-Rahmsud mit Gemüse, Aioli und Roggenbrot

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Glühwein-Birnen Cocktail

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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