



ABENDESSEN
Samstag 08. August 2026
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN
„Luksus Smörgås“
Kaviar, Shrimps, gekochtes Ei, Roggenbrot

Gebackene Blutwurst-Praline mit Thymian-Apfel-Chutney

SALAT
Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Schwedische Selleriesuppe mit Trockenpflaumen

HAUPTGERICHTE
Gebratene Fisch Combo
Zitronen-Beurre-blanc, Harissa Gemüse, Süßkartoffelcreme

Wildkräuter-Ochsenbacke
Pflaumen-Chutney, Rosenkohl, Kartoffeltaler

Kaninchen-Pistazien-Rolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Brombeer-Mousse, Joghurt-Honig-Eis, Cashewschokolade

Mandel-Vanillecreme-Tarte mit Aprikosen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingot d’Argental,
Marillensenf, Vollkorncracker



GEDECK
Butter, Dijon-Senf-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
„Luksus Smörgås“
Kaviar, Shrimps, gekochtes Ei, Roggenbrot

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Wildkräuter-Ochsenbacke
Pflaumen-Chutney, Rosenkohl, Kartoffeltaler

Mandel-Vanillecreme-Tarte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ
Zuccinissalat mit Parmesandressing

Schwedische Selleriesuppe mit Trockenpflaumen

Laugen-Gemüse Burger
Preiselbeercreme, Essigzwiebeln, Rucola

Brombeer-Mousse, Joghurt-Honig-Eis, Cashewschokolade

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, Q.b.A., trocken
Weingut Schloss Ortenberg,
Baden, 12 % Vol.
0,75 l 37,80 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A., feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg,
Baden, 12.5 % Vol.
0,75 l 27,50 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*