



MITTAGESSEN
Samstag, 08. August 2026
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN
Melonen-Limetten-Smoothie

Pastrami-Mozzarella-Sandwich mit Eisberg-Ranch-Salat

SALAT
Blattsalat mit Scandic-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Erfrischende Himbeer-Quark-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Kapern-Sauce, Schmorgurken, gelber Reis

Kalbsrahmgulasch
Paprikaschoten, Knoblauch-Schmand, Schupfnudeln

„Swenska Köttbullar“
Hackbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren,
grünen Bohnen und Kartoffelpüree

DESSERT
Apfel-Zimt-Crumble mit Karamellsahne

Schokoladen-Vanille-Eisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer-Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Pastrami-Mozzarella-Sandwich mit Eisberg-Ranch-Salat

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

„Swenska Köttbullar“
Hackbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren,
grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Apfel-Zimt-Crumble mit Karamellsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Scandic-Dressing

Erfrischende Himbeer-Quark-Kaltschale

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Schokoladen-Vanille-Eisbecher mit Früchten

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, trocken
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder feinherb,
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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