



SKANDINAVISCHES ABENDESSEN
Sonntag 09. August 2026
Auf See

VORSPEISEN

„Aus Norwegen“

Lachs | Makrele | Aal | Butterfisch | Pickles | Aquavit-Kaviar-Schmand

„Aus Finnland“

Rentier-Blätterteigstrudel | Linsen-Rosinensalat | Preiselbeersauce

SALAT

„Aus Dänemark“

Eisbergsalat mit Aprikosen-Dressing | Dana-Blu-Käse | Spargel

SUPPEN

„Aus Schweden“

Fisch-Consommé | Absolut-Wodka | Dillklößchen

„Aus Dänemark“

Zwiebelcremesuppe | Apfel | Roggenbrot-Croûtons

HAUPTGERICHTE

„Aus Schweden“

Gebratenes Flusshechtfilet

Kürbis-Dill-Sauce | Lauch & Rote Bete | Butterkartoffeln

„Aus Finnland“

Lammkeule aus der Rotweinbeize

Wildkräuter-Sauce | geröstete Pilze | Rotkohl | Mandelbällchen

„Aus Dänemark“

Schweinerücken mit Dörrobstfülle

grüne Zuckererbsensauce | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

DESSERTS

„Aus Norwegen“

Marzipan-Walnuss-Auflauf | Stachelbeeren | Honig-Eiscreme

„Aus Dänemark“

Beerengrütze | Vanille-Eiscreme | Zimtstreusel | Eierlikörsahne

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Hirtenkäse mit Blaubeeren und Körner-Cracker



GEDECK

Butter | Estragoncreme | Speck-Sauerrahm-Dip | Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Aus Finnland“

Rentier-Blätterteigstrudel | Linsen-Rosinensalat | Preiselbeersauce

„Aus Schweden“

Fisch-Consommé | Absolut-Wodka | Dillklößchen

„Aus Finnland“

Lammkeule aus der Rotweinbeize

Wildkräuter-Sauce | geröstete Pilze | Rotkohl | Mandelbällchen

„Aus Dänemark“

Beerengrütze | Vanille-Eiscreme | Zimtstreusel | Eierlikörsahne

VEGETARISCHES MENÜ

„Aus Dänemark“

Eisbergsalat mit Aprikosen-Dressing | Dana-Blu-Käse | Spargel

„Aus Dänemark“

Zwiebelcremesuppe | Apfel | Roggenbrot-Croûtons

„Aus Schweden“

Im Ofen gebackener Spinat-Kartoffelkuchen mit Kräuterschmand

„Aus Norwegen“

Marzipan-Walnuss-Auflauf | Stachelbeeren | Honig-Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €

2022 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 41,00 €

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