



ABENDESSEN
Montag 10. August 2026
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation mit Ketjap-Manis-Mayo

Truthahn-Gemüse „Vol-au-Vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serranoschinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara „French Style“
mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Supercremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bananeneis, Bananen-Rum-Karamell, Cookies, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Dana Blu, Pont-l’Évêque, Kirschsenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol-au-vent“

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Supercremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Fleischloses Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bananeneis, Bananen-Rum-Karamell, Cookies, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller-Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 25,80 €

2023 Malbec Aruma, trocken
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €

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