



MITTAGESSEN
Montag, 10. August 2026
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN
Aprikosen-Cocktail mit Walnuss-Pistazien-Pesto

Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Graupensalat mit gepickelter Vinaigrette

SUPPEN
Dänische Fleischklößchensuppe

Kartoffelcremesuppe mit Roggenbrot

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Stegt flæsk med persillesovs“
Knuspriger Schweinebauch mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln

DESSERT
Stachelbeer-Schmandkuchen mit Nougatcreme

Eisbecher "Creamy Peanut"

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Aprikosen-Cocktail mit Walnuss-Pistazien-Pesto

Dänische Fleischklößchensupp

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen mit Nougatcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Graupensalat mit gepickelter Vinaigrette

Kartoffelcremesuppe mit Roggenbrot

Gemüse-Kohlaufauf mit Käsesauce und Gemüsestroh

Eisbecher "Creamy Peanut"

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côtes de Bordeaux / Frankreich
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*