



MITTAGESSEN
Dienstag, 11. August 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT

Mediterraner Bauernsalat

SUPPEN

Indonesische Gewürz-Hühnersuppe

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeißerfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika-Letscho, Pommes

„Fusilli Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricotta-Sauce

DESSERT

Birnen-Crumble, Zimtsauce, Vanilleeis

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Indonesische Gewürz-Hühnersuppe

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika-Letscho, Pommes

Birnen-Crumble, Zimtsauce, Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Bauernsalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Gebackener Emmentaler
warmer Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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