



ABENDESSEN
Mittwoch 12. August 2026
Aarhus / Dänemark

VORSPEISEN
Shrimps Skagen & Dinkel-Toast

Vitello tonnato Cocktail

SALAT
Radieschen-Karottensalat mit Ei-Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Ostsee Saithefilet
Safran-Limetten-Sauce, Erbsencreme, rote Kartoffelkugeln

Ente „Asia Style“
Pflaumen-Teriyaki-Sauce, Chinakohl, Pansit-Bratnudeln

Schweinefilet am Stück gebraten
Steinpilzrahmsauce, Pancetta-Rosenkohl, Grieß-Taler

DESSERTS
Mango Cheesecake mit Pistazien

Schokoladeneis, Eierlikör, Schokoraspeln, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Ras-el-Hanout-Hummus, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Shrimps Skagen & Dinkel Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Ente „Asia Style“
Pflaumen-Teriyaki-Sauce, Chinakohl, Pansit-Bratnudeln

Mango Cheesecake mit Pistazien

VEGETARISCHES MENÜ
Radieschen-Karottensalat mit Ei-Vinaigrette

Knoblauchcremesuppe

Vollkorn-Smørrebrød
Karotten, Schmor-Feigen, Kräutercreme

Schokoladeneis, Eierlikör, Schokoraspeln, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc „Cellar Selection“
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75 l 25,20 €

2024 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 26,30 €

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