



MITTAGESSEN
Mittwoch, 12. August 2026
Aarhus / Dänemark

VORSPEISEN
Bananen-Quark Cocktail mit Leinsamen

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT
Chef Maries Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Dänische Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklößchen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röstzwiebeln, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERT
Mandel-Gewürzsnitte mit Kirscheneis

„Coupe Danmark“
Vanilleeis, warme Schokosauce, Sahne, Krokant

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze-Oliven-Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Mandel-Gewürzsnitte mit Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ
Chef Maries Salat

Dänische Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Spinat-Ziegenkäse-Cannelloni mit Oliven-Artischocken-Sauce

„Coupe Danmark“
Vanilleeis, warme Schokosauce, Sahne, Krokant

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée,
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb,
Herxheim
Pfalz / Deutschland
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