



ABENDESSEN

Donnerstag 13. August 2026
Ærøskøbing / Ærø / Dänemark

VORSPEISEN

Pistazien-Ziegenkäsepraline mit Thymian-Beerenkompott

Matjes-Birnen-Törtchen mit Sauce Tartare

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Nordmann-Gemüsesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig
mit Kräuteressig-Mayo, Krautsalat und Pommes Frites

Gebratene Spanferkelkeule
Brandy-Sauce, Pfeffer-Möhrchen, Semmelknödel-Muffin

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Bananen-Nougat-Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Limburger, Saint Maure, Brie de France, Erdbeer-Balsamico, Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes-Birnen-Törtchen mit Sauce Tartare

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Spanferkelkeule
Brandy-Sauce, Pfeffer-Möhrchen, Semmelknödel-Muffin

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Pistazien-Ziegenkäsepraline mit Thymian-Beerenkompott

Nordmann-Gemüsesuppe mit Pumpernickel

Gnocchi in Parmesansauce mit Kräuter-Granola und Schmor-Paprika

Bananen-Nougat-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

UNEXPECTED Riesling, Q.b.A., trocken
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75 l 37,80 €

2019 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €

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