



MITTAGESSEN

Donnerstag, 13. August 2026
Ærøskøbing / Ærø / Dänemark

VORSPEISEN

Grüner-Apfel-Smoothie

Scharfer Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit dänischem Remouladen-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Ostsee-Lachs-Blätterteigstrudel
mit kalter Schnittlauchsauce, Spinat und Kartoffelstampf

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERT

Himbeer-Muffin mit Schokoladensauce

Vanilleeis, Baileys-Sauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grüner-Apfel-Smoothie

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Ostsee-Lachs-Blätterteigstrudel
mit kalter Schnittlauchsauce, Spinat und Kartoffelstampf

Vanilleeis, Baileys-Sauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Überbackenes Champignon-Baguette mit Knoblauch-Dip

Himbeer-Muffin mit Schokoladensauce

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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*