



ABENDESSEN
Sonntag 16. August 2026
Rønne / Bornholm / Dänemark

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap-Manis-Mayo

Rinder-Carpaccio „Classico“

SALAT
Geschmorter Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Dänische Kartoffel-Lauchsuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Lachsschnitte
Pfeffer-Minze-Buttersauce, Pfirsich-Salsa, Risotto Samosa

Wildschweinkeule
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato-Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Buttermilchwaffel mit Karamell-Ananas und Espresso-Eis
Kirschen-Eis, Kirschenröster, Schokosauce, Krokantsahne

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
California Sushi Rolls mit Ketjap-Manis-Mayo

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Wildschweinkeule
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Kirschen-Eis, Kirschenröster, Schokosauce, Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Geschmorter Kürbissalat mit Chia

Dänische Kartoffel-Lauchsuppe

Überbackene Leinsamen-Palatschinken mit Rahmspinat

Buttermilchwaffel mit Karamell-Ananas und Espresso-Eis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75l 25,20 €

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