



MITTAGESSEN
Sonntag, 16. August 2026
Rønne / Bornholm / Dänemark

VORSPEISEN
Dänische Fisch-Ceviche
Kohlrabi, Radieschen, Dillcreme, Knäckebrot

Blutwurst-Knusperrolle, Sauerkraut, Apfel-Chutney

SALAT
Erfrischender Sommersalat mit Passionsfrucht

SUPPEN
Asiatische Nudelsuppe mit Palmherzen und Sprossen

Linsensuppe mit Geräuchertem

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Ostsee-Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

„Marie´s Sonntagsbraten“
Roastbeef mit Zitronen-Pfeffer-Jus, Zucchini-Ratatouille,
und getrüffelem Kartoffelgratin

Kalbsleber & Nierchen
Balsamico-Cassis-Sauce, Pancetta-Bohnen, Salbei-Polentacreme

DESSERT
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren und Joghurt-Honig-Eis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Dänische Fisch-Ceviche
Kohlrabi, Radieschen, Dillcreme, Knäckebrot

Linsensuppe mit Geräuchertem

„Marie´s Sonntagsbraten“
Roastbeef mit Zitronen-Pfeffer-Jus, Zucchini-Ratatouille,
und getrüffelem Kartoffelgratin

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Erfrischender Sommersalat mit Passionsfrucht

Asiatische Nudelsuppe mit Palmherzen und Sprossen

Ofen-Süßkartoffel
gebackene Kichererbsen, Minz-Joghurt, Granatapfel

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren und Joghurt-Honig-Eis

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côtes de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €