



ABENDESSEN

Montag, 17. August 2026

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

„Luksus Smörgås“

Roastbeef, Ei, Radieschen, Dijon-Senfcreme, Roggenbrot

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili-Schmand

SALAT

Radicchio mit Skyr-Dressing und Granatapfel

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwedische Selleriesuppe mit Trockenpflaumen

HAUPTGERICHTE

Gebratene Fisch Combo

Zitronen-Beurre Blanc, Pak Choi, Couscous-Sommerrolle

Langsam gegarter Kalbstafelspitz
Madeira-Jus, Champignons, Kartoffel-Kräutercreme

“Pasta di Foresta”

Tagliatelle mit Jungschwein-Sugo, Rosenkohl, Zwetschgen, Ziegenkäse

DESSERTS

Brombeer-Mousse, Pistazieneis, weiße Schokolade

Mandel-Vanillecreme-Tarte mit Aprikosen

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Hirtenkäse mit Blaubeeren und Körner-Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili-Schmand

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Langsam gegarter Kalbstafelspitz
Madeira-Jus, Champignons, Kartoffel-Kräutercreme

Mandel-Vanillecreme-Tarte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Radicchio mit Skyr-Dressing und Granatapfel

Schwedische Selleriesuppe mit Trockenpflaumen

Laugen-Süßkartoffel Burger
Kronsbeeren-Creme, Essig-Zwiebeln, Rucola

Brombeer-Mousse, Pistazieneis, weiße Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Q.b.A.
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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