



MITTAGESSEN
Montag, 17. August 2026
Malmö / Schweden

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Aquavit-Orange

Pastrami-Mozzarella-Sandwich mit Eisberg-Ranch-Salat

SALAT
Blattsalat mit Scandic-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Erfrischende Himbeer-Minze-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Latino-Gewürzsauce, Paprika-Sprossen, Korianderreis

Gegrilltes Nackensteak
getrübte Kräuterbutter, Ofen-Gemüse, Parmesan-Pommes

„Aus der Mannschaftsküche“
Putenbrust-Cordon Bleu, Schnippelbohnen, Kartoffelsalat

DESSERT
Walnuss-Brownie mit Kirschen und Vanilleeis

Bananen- und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Rote-Bete-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Pastrami-Mozzarella-Sandwich mit Eisberg-Ranch-Salat

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Latino-Gewürzsauce, Paprika-Sprossen, Korianderreis

Walnuss-Brownie mit Kirschen und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Scandic-Dressing

Erfrischende Himbeer-Minze-Kaltschale

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Bananen- und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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