



ABENDESSEN
Dienstag 18. August 2026
Göteborg / Schweden

VORSPEISEN
3x Grünschalmuscheln
Mango-Chili, Pico de Gallo, Avocado-Limette

Barbecue Pulled Pork & gegrillte Ananas

SALAT
Romanasalat mit Ranch-Sriracha-Dressing und Popcorn

SUPPEN
Kraftbrühe mit gebackenen Mettklößchen

Bergkäsesuppe mit Croissant-Croûtons

HAUPTGERICHTE
Schwedischer Bier-Backfisch
Eier-Dill-Mayonnaise, Rosenkohlpüree, Kartoffeln

Entenbrust à l'orange
Grand-Marnier-Sauce, grüner Spargel, Grießplätzchen

Getrüffelte Hirschroulade
Wurzelgemüse, Balsamico-Sauerkirschen, Schupfnudeln

DESSERTS
Erdbeer-Quark-Crêpe, Pistazieneis, Vanille-Chantilly

Dinkelflocken-Waldbeeren Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Ras el-Hanout-Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Barbecue Pulled Pork & gegrillte Ananas

Kraftbrühe mit gebackenen Mettklößchen

Entenbrust à l'orange
Grand-Marnier-Sauce, grüner Spargel, Grießplätzchen

Erdbeer-Quark-Crêpe, Pistazieneis, Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Romanasalat mit Ranch-Sriracha-Dressing und Popcorn

Bergkäsesuppe mit Croissant-Croûtons

Gebackene Aubergine, Curry Gemüse, Kichererbsen, Minze-Joghurt

Dinkelflocken-Waldbeeren Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller-Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75 l 25,80 €

2023 Malbec Aruma, trocken
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €

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