



MITTAGESSEN
Dienstag, 18. August 2026
Göteborg / Schweden

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Blue Cheese-Bratapfel mit Rohschinken

SALAT
Graupen-Gemüse-Salat mit Zitronendressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Glasnudeln und Shiitake-Pilze

Rotkohlsuppe mit Schmand

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Shrimps-Flunder-Röllchen
Bouillabaisse Sauce, Vichy-Karotten, Estragon-Reis

„Kalkkött Kalops“
Schwedisches Kalbsgulasch, Brokkoli, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Krautsalat, Röstzwiebel, Mayo und Fritten

DESSERT
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Baileys-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze-Oliven-Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Glasnudeln und Shiitake-Pilze

Gefülltes Shrimps-Flunder-Röllchen
Bouillabaisse Sauce, Vichy-Karotten, Estragon-Reis

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Rotkohlsuppe mit Schmand

Fusilli Pasta, Artischocken, Honig-Tomaten, Basilikumcreme

Baileys-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée,
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb,
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
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