



ABENDESSEN

Donnerstag, 14. Mai 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi-Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

SALAT

Tomaten-Salat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinken-Biskuit

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes King-Clip-Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Barbarie-Entenbrust
Sauerkirschensauce, Rotkohl, Schupfnudeln

Schweinefilet mit Kräuterkruste
Aquavit-Hollandaise, Rosenkohl, Red Skin Kartoffeln

DESSERTS

Mini-Quark-Pfannkuchen mit gewürzten Pflaumen und Schokoladeneis

Mohnmousse mit Mango und gesalzenem Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Limburger, Aprikosen-Senf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinken-Biscuit

Barbarie-Entenbrust

Sauerkirschensauce, Rotkohl, Schupfnudeln

Mini-Quark-Pfannkuchen mit gewürzten Pflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohnmousse mit Mango und gesalzenem Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Steirisch Klassik

Weingut Tement

Südsteiermark, Österreich

0,75 l 34,70 €

2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l 25,00 €