



MITTAGESSEN

Donnerstag, 14. Mai 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Dänisches Herings-Smørrebrød

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffeldressing

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Blumenkohlcremesuppe mit Sauerteigbrot

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauch-Gemüse, Kartoffeln

„Rigatoni & Mini-Frikadelle“

Senf-Estragon Sahnesauce, geschmorte Zwiebeln, Erbsen, Bergkäse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Kürbiskern-Pesto-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Dänisches Herings-Smørrebrød

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauch-Gemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Blumenkohlcremesuppe mit Sauerteigbrot

Käse-Monte-Christo mit Rührei und Krautsalat

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Misiones D Rengo

Valle Rapel, Peru

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Queiirolo

Cañete Ica, Peru

0,25 l • € 6,90