



ABENDESSEN

Dienstag, 19. Mai 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Shrimps Cocktail „Skagen“ mit Roggen Toast
Sweet Chili Putenbrust Wrap & Asia Touch Salat

SALAT

Rotkohl-Orangen Salat mit Campari-Creme Fraiche

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler
Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch-Meeresfrüchte Kroketten
Petersilien-Zitronen Sauce, Rosinen Lauch, Rote Bete Reis

... FRITZ BURGER ...

100% Angus Beef, Cheddar Käse Sauce, Zwiebel Karamell,
Pancetta, Karotten-Mango Salat, Pommes Frites

Aufgeschnittene Maispouardenbrust
Pesto Rosso Sauce, Blumenkohlmus, Safran Gnocchi

DESSERTS

Marzipan-Apfel Tart mit Apfeleis und Amaretto Sahne
Schwarzwälder Kirschen Trifle
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Lingot d´Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps Cocktail „Skagen“ mit Roggen Toast

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

... FRITZ BURGER ...

100% Angus Beef, Cheddar Käse Sauce, Zwiebel Karamell,
Pancetta, Karotten-Mango Salat, Pommes Frites

Marzipan-Apfel Tart mit Apfeleis und Amaretto Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Rotkohl-Orangen Salat mit Campari-Creme Fraiche

Champignoncremesuppe

Gemüse Quesadilla mit Zwiebel-Ceviche und Bohnencreme

Schwarzwälder Kirschen Trifle

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 €