



MITTAGESSEN

Dienstag, 19. Mai 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistazien Schmand

Skandinavischer Kalbszungen Salat

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

„Scandic Bouillabaisse“

Fisch, Miesmuscheln und Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

Geschmorter Rinderbraten

Wacholdersauce, Wurzelgemüse, Glühwein Birne, Spätzle

“Filipino Pork Adobo”

Schweinenacken in Soja-Essig Sauce, Blätterkohl, Knoblauchreis

DESSERTS

„Robertas Coupe Dänemark“

Mandel-Biskuitroulade, Vanilleeis, Schokosauce, Krokant-Chantilly

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Grenadine-Baiser, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavischer Kalbszungen Salat

Solijanka mit saurer Sahne

„Scandic Bouillabaisse“

Fisch, Miesmuscheln und Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

„Robertas Coupe Dänemark“

Mandel-Biskuitroulade, Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Grenadine-Baiser, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50