



ABENDESSEN

Montag, 07. September 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

„Skagen Smørrebrød”

Shrimps auf Zwieback, Radieschen Salat, Kaviar

SALAT

Tomatensalat „Caprese”

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ostsee Dorschfilet

Sternanis-Kokossauce, Sambal Gemüse, Zitronengras Polenta

Schweinerücken „Dänische Art“

Trockenobst-Senfsauce, Rotkohl, karamellisierte Kartoffeln

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Latino Reis Muffin

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Baileys Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsich Sauce, Baguette



GEDECK

Butter, Kreolischer Dip, Grüne Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Skagen Smørrebrød”

Shrimps auf Zwieback, Radieschen Salat, Kaviar

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Schweinerücken „Dänische Art“

Trockenobst-Senfsauce, Rotkohl, karamellisierte Kartoffeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese”

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguine „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Baileys Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l • 31,00 €

2022 Bottelary Hills Estate Blend

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l • 28,40 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.”