



MITTAGESSEN

Montag, 07. September 2026

Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

SALAT

Selleriesalat mit Joghurt und Haferflocken Crunch

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Scandic Fisch-Blätterteigstrudel

Aquavit-Kapern Sauce, glasierte Rübchen, Dill-Zitronenreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranes Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Selleriesalat mit Joghurt und Haferflocken Crunch

Pikante weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

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