



ABENDESSEN

Dienstag, 08. September 2026

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Kopenhagen Langelinie Muschel Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Crouton

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Kurkumasauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Wurzelgemüse, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Pesto aus getrockneten Tomaten, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kopenhagen Langelinie Muschel Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse Crouton

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Wurzelgemüse, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2025 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l • 25,00 €

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