



MITTAGESSEN
Dienstag, 08. September 2026
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN
Waldbeeren Smoothie mit Joghurt

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
„Gule Ærter“
Erbsensuppe mit Karotten, Zwiebeln und Schweinefleisch.

Gemüsebrühe mit Haferflockennocken

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS
Dänischer Kokos-Karamell-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

„Gule Ærter“
Erbsensuppe mit Karotten, Zwiebeln und Schweinefleisch.

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Schupfnudeln

Dänischer Kokos-Karamell-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Waldbeeren Smoothie mit Joghurt

Gemüsebrühe mit Haferflockennocken

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland

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.“