



ABENDESSEN

Donnerstag, 10. September 2026
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Radicchio-Orangensalat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Knäckebrot



GEDECK

Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Radicchio-Orangensalat mit Walnuss Vinaigrette

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pouilly Fumé

Domaine Chatelain

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2020 Quinta Quietud

Bodega Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l • 44,10 €

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