



ABENDESSEN

Freitag, 11. September 2026

Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Cremige Paprikasuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Schwedischer Seelachs Backfisch

Keta Kaviar Remoulade, Erbsenpüree, Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck

Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkernen und Taleggio

DESSERTS

Kirsch-Crêpe mit Nougat und Malagaeis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Limburger, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Feta-Oliven Dip, Rote Bete Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Schwedischer Seelachs Backfisch

Keta Kaviar Remoulade, Erbsenpüree, Pommes Frites

Kirsch-Crêpe mit Nougat und Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Cremige Paprikasuppe mit Croutons

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75 l • 27,30 €

2023 Black Print

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 33,60 €

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