



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 11. September 2026**  
**Stockholm / Schweden**

**VORSPEISEN**  
Trauben Cocktail mit Grappa-Ginger Ale

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

**SALAT**  
Tomatensalat mit Mozzarella

**SUPPEN**  
Zitronengras-Nudelsuppe

Skandinavische Hackbällchen-Suppe mit Kartoffeln

**HAUPTGERICHTE**  
Gefülltes Flunderröllchen  
Sternanis Buttersauce, Spinat, provenzalischer Reis

Rinderroulade in Pilzsauce  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Pytt I Panna“  
Geröstete Kartoffelpfanne mit Kalbszunge, Zwiebel, Rosenkohl,  
Spiegelei und Rote-Rüben-Salat

**DESSERTS**  
Schwedischer Apfelkuchen, Zimtsauce, Vanilleeis

Erdbeereis, Erdbeergrütze, Eierlikör, Krokantkeks

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Kürbis-Linsen Dip, Schwarze Oliven Tapenade, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

Skandinavische Hackbällchen-Suppe mit Kartoffeln

Rinderroulade in Pilzsauce  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schwedischer Apfelkuchen, Zimtsauce, Vanilleeis

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Tomatensalat mit Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“  
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeereis, Erdbeergrütze, Eierlikör, Krokantkeks

**WEINEMPFEHLUNG**

| 2025 Blanc de Blanc                   | 2023 Herxheim, Spätburgunder          |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Winzergenossenschaft Herxheim am Berg | Winzergenossenschaft Herxheim am Berg |
| Pfalz / Deutschland, trocken          | Pfalz / Deutschland                   |
| <b>0,25 l • € 6,50</b>                | <b>0,25 l • € 6,50</b>                |

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