



MITTAGESSEN
Samstag, 12. September 2026
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Sülze mit Lauch-Rettich Salat und Kürbiskernöl

SALAT
Schwedischer Bauernsalat
mit Roter Bete, Kartoffeln, Gewürzgurken und Dill

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Knäckebrot

HAUPTGERICHTE
Skandinavischer Fischeintopf
mit Gemüse, Shrimps-Sauerrahm und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Birne Helene mit Sahne und Matcha Granola

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Konfierte Knoblauchbutter, Scharfe Erdnuss Sauce, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sülze mit Lauch-Rettich Salat und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Birne Helene mit Sahne und Matcha Granola

VEGETARISCH MENU
Schwedischer Bauernsalat
mit Roter Bete, Kartoffeln, Gewürzgurken und Dill

Käsecremesuppe mit Knäckebrot
Buffalo Blumenkohl Wings, Gemüse-Zitronenreis, Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner		2020 Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow		Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul / Niederösterreich, trocken		Weingut Paul / Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50		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.“