



MITTAGESSEN
Samstag, 19. September 2026
Aarhus / Dänemark

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Teufel-Fleischsalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Reis

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeißerfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Kasseler Nackenbraten
Braten-Honigsauce, Sauerkraut, Kartoffel-Zwiebelpüree

„Penne Pasta Alfredo“
Geflügelschinken, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Reis

Kasseler Nackenbraten
Braten-Honigsauce, Sauerkraut, Kartoffel-Zwiebelpüree

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich, trocken
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.“