



MITTAGESSEN

Donnerstag, 24. September 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Latino Style Butterfisch Ceviche

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Sellerie-Melonen Salat mit Haferflocken Crunch

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinken Schöberl

Lauchcremesuppe mit Studentenfutter

HAUPTGERICHTE

Chef Alekseis Fischstrudel
Kohlrabi in Kapern-Dillsauce, Zitronenreis-Muffin

BBQ-Spanferkelbraten
Tex Mex-Bohnengemüse, Western Kartoffeln, Ranch Dip

Balsamico-Kalbsleberstreifen
Rotweinsauce, Röstzwiebeln, Salbeigemüse, Tagliatelle

DESSERTS

Norwegischer Aprikosen-Cremepudding mit Zimtstreusel

Stracciatella-Kahlua Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Latino Style Butterfisch Ceviche

Kraftbrühe mit Schinken Schöberl

BBQ-Spanferkelbraten
Tex Mex-Bohnengemüse, Western Kartoffeln, Ranch Dip

Norwegischer Aprikosen-Cremepudding mit Zimtstreusel

VEGETARISCHES MENÜ

Sellerie-Melonen Salat mit Haferflocken Crunch

Lauchcremesuppe mit Studentenfutter

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Stracciatella-Kahlua Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, 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.“*