



MITTAGESSEN

Samstag, 04. Mai 2024

Esbjerg / Dänemark

VORSPEISEN

Ananas ~ Minze ~ Ahornsirup-Schmand

Jamonsa Rohschinken ~ Antipasti ~ Grisini

SALAT

Bauernsalat mit Feta

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Kabeljaufilet

Ei in Senfsauce ~ Dillgurken ~ Salzkartoffeln

Kalbsrahmgulasch

Paprikaschoten ~ Bandnudeln ~ Kräuterbaguette

„Aus der Mannschaftsküche“

Puten-Cordon Bleu ~ Mischgemüse ~ Pommes Frites

DESSERTS

Apfelstrudel ~ Vanillesauce ~ Stracciatella-Eis

Skandinavischer Aquavit-Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Sambalbutter ~ Oliven-Dip ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Jamonsa Rohschinken ~ Antipasti ~ Grisini

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Gebrautes Kabeljaufilet

Ei in Senfsauce ~ Dillgurken ~ Salzkartoffeln

Skandinavischer Aquavit-Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ

Bauernsalat mit Feta

Kohlrabicremesuppe

Indisches Linsen-Gemüse Dal ~ Papadums ~ Basmati Reis

Apfelstrudel ~ Vanillesauce ~ Stracciatella-Eis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Los Vascos
Cabernet Sauvignon, Rosé
Valle de Colchagua / Chile
0,25l € 6,50

2019 Château Mazetier
Bordeaux
Frankreich
0,25l € 6,50