



Aarhus / Dänemark  
Donnerstag, 17. Mai 2018

## Mittagessen

### Unser Küchenchef empfiehlt

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

Kräftige Fleischbrühe mit Risi Pisi

„Pasta Fire & Ice“  
Linguini und Lachs in Buttersoße mit Gemüse  
und scharfer Chorizo

Skandinavischer Mandelkuchen

### Vegetarisches Menü

Rosa Grapefruit mit Exotic Punch

Feine Kräuterschaumsuppe mit Melba Toast

Pizzaschnitte „Giardino“ mit italienischer Sauce

Pfefferminzcreme mit Rhabarbergelee

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,  
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

### Unsere Weinempfehlung

#### Weißwein aus Deutschland

2014 Riesling Q.b.A.  
trocken, „Schloss Vollrads“  
Rheingau  
0,25l € 5,70

#### Rotwein aus Deutschland

2013 „Fass 3“ Spätburgunder  
trocken, Weingut Zeller Abtsberg  
Baden  
0,25l € 4,70



## Menü

### Gedeck

Schaumige Butter, Meerrettich-Senf Dip  
Frisch gebackenes Baguette

### Vorspeisen

Rosa Grapefruit mit Exotic Punch

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

### Suppen

Kräftige Fleischbrühe mit Risi Pisi

Feine Kräuterschaumsuppe mit Melba Toast

### Hauptgerichte

Gebratenes Glatbuttfilet  
Schaumweinsauce, Spargel, Süßkartoffel-Orangencreme

Hähnchenbrust Schaschlik  
Limettensoße, würziger Curryreis mit Früchten

„Pasta Fire & Ice“  
Linguini und Lachs in Buttersoße mit Gemüse  
und scharfer Chorizo

### Desserts

Skandinavischer Mandelkuchen

Pfefferminzcreme mit Rhabarbergelee

Gemischtes Eis mit Whiskylikör und Karamelsahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet