



MITTAGESSEN
Samstag, 13. Dezember 2025
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Thunfisch-Anti Pasti Wrap

SALAT

Dänischer Kartoffelsalat mit Radieschen und Ei

SUPPEN

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Winterliche Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet
Tandoorisauce, Chinakohl, Süßkartoffeln

Ofenfrisches Brathähnchen
Paprika-Bratensauce, Gurkensalat, Erbsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linsen-Gemüse Eintopf mit Eisbein und Wiener Würstchen

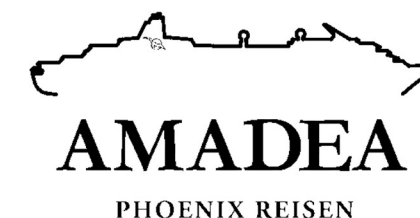
DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Kirscheneis

Quark-Mohncreme mit Erdbeersauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti Wrap

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Ofenfrisches Brathähnchen
Paprika-Bratensauce, Gurkensalat, Erbsenreis

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Dänischer Kartoffelsalat mit Radieschen und Ei

Winterliche Gemüsecremesuppe

„Pasta all` arrabiatta“
Penne mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Quark-Mohncreme mit Erdbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul
Österreich
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €