



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 15. Dezember 2025**  
**Aarhus / Dänemark**

**VORSPEISEN**

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

**SALAT**

Gemischter Salat mit Sweet Chili Dressing

**SUPPEN**

Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Rotbarsch in Eihülle

Petersilien-Kapern Dip, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Kalbszunge „Skandinavisk Gulasj“

Paprika-Zwiebel Kompott, grüne Bohnen, Pastinakenmus

„Aus der Mannschaftsküche“

Cornflakes-Knusper Putenstreifen mit Karotten-Ananas Salat,  
Cocktail Sauce und Pommes Frites

**DESSERTS**

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Kalbszunge „Skandinavisk Gulasj“

Paprika-Zwiebel Kompott, grüne Bohnen, Pastinakenmus

Eisbecher „Grüner Apfel“

**VEGETARISCHES MENÜ**

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Kohlrabicremesuppe

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse Sugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

am Berg

0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“

Weingut Paul

Österreich

0,25l 6,50 €