



**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 16. Dezember 2025**  
**Malmö / Schweden**

**VORSPEISEN**  
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

**SALAT**  
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Zucchinicremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Schwedische „Fiskbullar“  
Fischbällchen in Sahnesauce, Butterkarotten, Rote Bete-Reis

Gebratene Kalbsleber  
Salbei-Rotweinsauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“  
Deftiger Erbseneintopf mit gebratenem Selchschopf und Würstchen

**DESSERTS**  
Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Gebratene Kalbsleber  
Salbei-Rotweinsauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Zucchinicremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Klumpp Grauburgunder  
BadenDeutschland  
0,25l 6,50 €

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