



## **ABENDESSEN**

**Donnerstag, 7. Dezember 2023**

**Fredericia / Dänemark**

### **VORSPEISEN**

Rollmops-Gemüseaspik

Lemon Sauce ~ Eigelbcreme ~ Schwarzbrot

Kalbfleisch Vol au Vent ~ Rhabarber Chutney

### **SALAT**

Lauch-Apfel-Traubensalat

### **SUPPEN**

Fenchelessenz mit Mini Köttbullar

Reissuppe mit Röstknoblauch

### **HAUPTGERICHTE**

„Fish n´ Chips“

Malzessig-Mayo ~ Krautsalat ~ Pommes Frites

Schweinerücken „Dänische Art“

Pfefferkornsauce ~ Bohnenbündchen ~ Kartoffelgratin

Cannelloni Genovese

Pestosauce ~ Mozzarella ~ Rucolaknusper ~ Artischocken

### **DESSERTS**

Crêpe Suzette mit Vanilleeis

Krokant Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d´Auvergne, Camembert,

Feigensenf, Laugengebäck



## **GEDECK**

Butter, Salbeibutter, Curry Dip, Brotauswahl

### **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Rollmops-Gemüseaspik

Lemon Sauce ~ Eigelbcreme ~ Schwarzbrot

Fenchelessenz mit Mini Köttbullar

Schweinerücken „Dänische Art“

Pfefferkornsauce ~ Bohnenbündchen ~ Kartoffelgratin

Crêpe Suzette mit Vanilleeis

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Lauch-Apfel-Traubensalat

Reissuppe mit Röstknoblauch

Spinat-Schafskäse Knuspertasche

mediterraner Bauernsalat ~ Kräuterjoghurt

Krokant Eisbecher

### **WEINEMPFEHLUNG**

**2021 Riesling, Gutswein Q.b.A.**

Weingut Rings

Pfalz, Deutschland, trocken

**12,0% Vol. • 0,75 l • 26,50 €**

**2018 Cuvée TOHUWABOHU**

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

**14,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €**