



**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 Bauersalat ~ 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 €**