



MITTAGESSEN
Dienstag, 02. Juli 2024
Västervik / Schweden

VORSPEISEN
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Mortadella-Artischocken Törtchen

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Käsecremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Olivenreis

Rindersaftgulasch
Spiegelei, gepickelte Gurke, Serviettenknödel

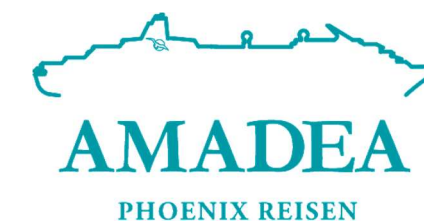
Barbecue Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffel, Kräuterschmand

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Stracciatellaeis, Früchte, Honigsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Einlage

Rindersaftgulasch
Spiegelei, gepickelte Gurke, Serviettenknödel

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Käsecremesuppe mit Backpflaumen

„Pasta Quattro Formaggio“
Fussili mit 4 Käsesauce, Auberginen und getrockneten Tomaten

Stracciatellaeis, Früchte, Honigsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Neptune
Grüner Veltliner
Burgenland / Österreich
0,25l € 6,50

2022 Neptune
Blaufränkisch
Burgenland / Österreich
0,25l € 6,50