



MITTAGESSEN
Donnerstag, 11. Juli 2024
Riga / Lettland

VORSPEISEN

Geröstete Meeresfrüchte mit Aioli und Naan Brot

Oliven-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

SALAT

Artischockensalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Muffin

Gebackene Geflügelbrust
Mit Cremigen Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Brownie mit Blaubeeren

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicingre, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geröstete Meeresfrüchte mit Aioli und Naan Brot

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Gebackene Geflügelbrust
Mit Cremigen Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen-Brownie mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Oliven-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vanel
Sauvignon Blanc
Vin de Pays / Frankreich
0,25l € 6,50

2020 Coronas Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50