



MITTAGESSEN
Freitag, 23. August 2024
Greenock / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN
Meeresfrüchte-Nudelsalat

Honigmelonen-Kokos Cocktail mit Schinken

SALAT
Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteigklößchen

Weißer Bohnensuppe mit Tomaten-Croûtons

HAUPTGERICHTE
Alaska Seelachs mit Salamikruste
Parmesansauce, Zitronengemüse, Risottotaler

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree

Gekochte Kalbszunge
Portweinsauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Soja-Crunch

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelonen-Kokos Cocktail mit Schinken

Kraftbrühe mit Brandteigklößchen

Alaska Seelachs mit Salamikruste
Parmesansauce, Zitronengemüse, Risottotaler

Schokoladenpudding mit Soja-Crunch

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

Weißer Bohnensuppe mit Tomaten- Croûtons

Maccaroni mit Ziegenkäse, Avocado, Limone und Chili

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Nieto Senetiner
Chardonnay / Argentinien
0,25l € 6,50

2021 Molino a Vento
Nerello Mascalese / Italien
0,25l € 6,50