



MITTAGESSEN

Freitag, 13. September 2024
Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Scotch Eggs mit Erbsen & Worcester Creme

SALAT

Latino "Pico de Gallo" Salat

SUPPEN

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Kalbseinmachsuppe mit Kräutercroutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Gepökelter Nelken-Krustenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen mit Paprikasauce und Erbsenreis

DESSERTS

Powidl-Dukatenbuchteln

Erdbeereis, Rhabarber, Pistazienkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Scotch Eggs mit Erbsen & Worcester Creme

Kalbseinmachsuppe mit Kräutercroutons

Gebratenes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Powidl-Dukatenbuchteln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Schafskäse-Pilz Quiche mit Paprikacreme und Blattsalat

Erdbeereis, Rhabarber, Pistazienkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss „Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50