



MITTAGESSEN
Mittwoch, 18. September 2024
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SALAT
Blattsalat mit französischem Dressing und Röstbrot

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Estragonschöberl
Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

„Poulet au Vin Rouge“
Hühnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Speck,
Croutons und Bandnudeln

Geröstete Kalbsnieren
Cassissauce, Schmorapfelsalat, Kartoffelstampf

DESSERTS
Bounty Bars mit Waldbeeren und Vanilleeis
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme , Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

„Poulet au Vin Rouge“
Hühnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Speck,
Croutons und Bandnudeln

Bounty Bars mit Waldbeeren und Vanilleeis
Bounty Bars mit
Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit französischem Dressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Estragonschöberl
Flammkuchen mit Ziegenkäsecreme, Feigen und Rucola

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG	
2020 Nieto Senetiner	2021 Molino a Vento
Chardonnay / Argentina	Nerello Mascalese / Italien
0,25l € 6,50	0,25l € 6,50