



MITTAGESSEN

Donnerstag, 19. September 2024

Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN

Mango mit Blue Curacao

Calamari-Maccaronisalat mit Erdnüssen

SALAT

Salade Nicoise mit Thunfisch und Ei

SUPPEN

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Weisse Bohnensuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE

Pochierte Flunderröllchen

Riesling-Kaviarsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Zwiebelschmorbraten „Bordelaise“

Rotweinsauce, Rosenkohl, Ofenkartoffeln

„Croque a la Marie“

Überbackenes Brie-Baguette mit Trüffel-Truthahn

Bechamel Sauce und Spiegelei

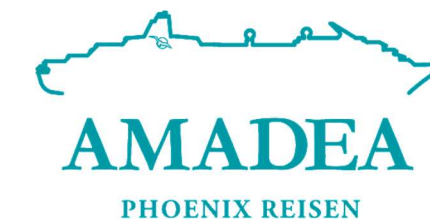
DESSERTS

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Gemischtes Eis, Müsli-Knusper, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabikreme, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Calamari-Maccaronisalat mit Erdnüssen

Weisse Bohnensuppe mit Landjäger

Zwiebelschmorbraten „Bordelaise“

Rotweinsauce, Rosenkohl, Ofen Kartoffeln

Gemischtes Eis, Müsli-Knusper, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mango mit Blue Curacao

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht
Sauvignon Blanc / Südafrika
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50