



MITTAGESSEN
Freitag, 20. September 2024
Lorient / Frankreich

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Gerösteter Octopus mit Sauce Rouille und Frühlingszwiebeln

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Kalbsfrikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, Penne Pasta

„Vive la Brioche“
Walnuss-Brioche Burger mit Knusperschnitzel, Camembert,
Birnenkompott und Pommes Frites

DESSERTS
Quarkblinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosineneis

Grand Marnier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Kräuter Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gerösteter Octopus mit Sauce Rouille und Frühlingszwiebeln

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Kalbsfrikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, Penne Pasta

Quarkblinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Grand Marnier Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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