



MITTAGESSEN
Montag, 23. September 2024
Antwerpen / Belgien

VORSPEISEN

Fisch-Knäckebrot Happen mit Kräutercreme

Bauernsülze mit Kartoffeln, Radieschen und Kernöl

SALAT

Brokkolisalat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

HAUPTGERICHTE

Nordsee Glatbuttfilet

Karotten-Ingwersauce, Hoisin-Gemüse, Basmatireis

Gebratene Kalbsleber

Estragonsauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

Entenragout „Sweet n´Sour“

Chinakohl, geröstete Ananas, Calrose Klebreis

DESSERTS

Vanille-Himbeerpudding

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch-Knäckebrot Happen mit Kräutercreme

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Gebratene Kalbsleber

Estragonsauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

Vanille-Himbeerpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Brokkolisalat mit Walnuss Vinaigrette

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

Pizzaschnitte Margarita

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner „Zeitlos“

Weingut Paul

Österreich

0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“

Weingut Paul

Österreich

0,25l € 6,50