



MITTAGESSEN

Freitag, 27. September 2024
Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Drierlei Melonen mit Dinkel Muesli

Oktopus Fritto Misto al Limone

SALAT

Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Cremige Lauch-Gnocchi ~ Schmortomaten

Gefüllte Hähnchenbrust
Pfeffersauce ~ Grüne Bohnen ~ Kartoffelgratin

“Pasta Cacciatore”
Bandnudeln mit Wildschweinragout ~ Walnüsse ~
Basilikum-Lavendelhonig Pesto

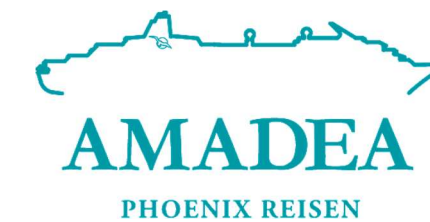
DESSERTS

Gebackene Ananas ~ Vanilleeis ~ Tequila-Kokossahne

Schokoladen-Bananen-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Barbecue Butter ~ Meerrettich Dip ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Oktopus Fritto Misto al Limone

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Gefüllte Hähnchenbrust
Pfeffersauce ~ Grüne Bohnen ~ Kartoffelgratin

Gebackene Ananas ~ Vanilleeis ~ Tequila-Kokossahne

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

Knoblauchcremesuppe

Paprika-Süßkartoffel-Bratling mit Kichererbsensauce

Schokoladen-Bananen-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

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

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