



MITTAGESSEN
Mittwoch, 02. Oktober 2024
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN
Filipino Pansit Mini-Knusperrolle

Pastrami-Käse Wrap ~ Bauernsalat

SALAT
Radicchio-Mandarinensalat mit Minze

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce ~ Fetakäse ~ mediterraner Gemüsereis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speckkrusteln ~ Silberzwiebel ~ Croutons ~ Veggie-Fusilli

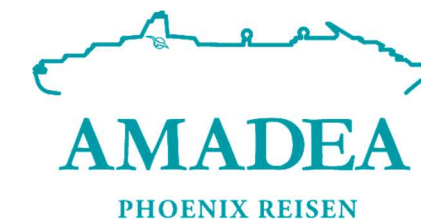
„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst ~ Röstzwiebel ~ Krautsalat ~ Mayo ~ Fritten

DESSERTS
Pfirsich Melba Torte

Pistazien-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Salbeibutter ~ Soja-Sesam Creme ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Pastrami-Käse Wrap ~ Bauernsalat

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce ~ Fetakäse ~ mediterraner Gemüsereis

Pistazien-Schokoladen Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Filipino Pansit Mini-Knusperrolle

Spinatcremesuppe

Kartoffelwaffel ~ Kräuterfrischkäse ~ Tomatensalat

Pfirsich Melba Torte

WEINEMPFEHLUNG

2020 Nieto Senetiner
Chardonnay / Argentinien
0,25l € 6,50

2021 Molino a Vento
Nerello Mascalese / Italien
0,25l € 6,50