



MITTAGESSEN

Samstag, 05. Oktober 2024
Portland / England / Grossbritannien

VORSPEISEN

Matjes Cocktail „Hausfrauen Art“

„Filipino Siopao“

Gefüllte Hackfleisch-Dampfnudel mit Sternanissauce

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

Minestrone

HAUPTGERICHTE

„Strammer Lachs“

Räucherlachs auf Schwarzbrot ~ Eisbergsalat ~ Tomate
Gurke ~ Spiegelei ~ Honig-Senf Dip

„Chicken Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Rigatoni

„Kalbsleber & Nierchen“

Cassissauce ~ Möhrchen-Kohlrabi Kompott ~ Kartoffelpüree

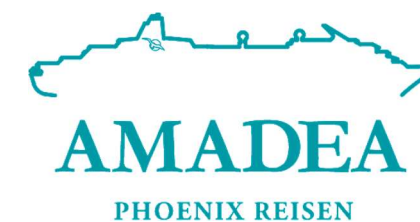
DESSERTS

New York Style Cheesecake

Tropische Grütze ~ Malagaeis ~ gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Kapernbutter ~ Knoblauchgurken ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Filipino Siopao“

Gefüllte Hackfleisch-Dampfnudel mit Sternanissauce

Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

„Strammer Lachs“

Räucherlachs auf Schwarzbrot ~ Eisbergsalat ~ Tomate
Gurke ~ Spiegelei ~ Honig-Senf Dip

New York Style Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Nacho Salat

Minestrone

Beluga Linsen Dhal ~ Schmorzwiebeln ~ Kartoffeln

Tropische Grütze ~ Malagaeis ~ gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss „Vollratz“

Riesling Q.b.A.

Deutschland

0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,25l € 6,50