



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 03. November 2024**  
**Basse-Terre / Guadeloupe**

**VORSPEISEN**  
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp  
  
Pastrami-Teufelssalat mit Mango

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Blaubeer-Cassis-Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gedämpftes Schellfischfilet  
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Cornflakes-Knusperschnitzel  
Karotten Slaw Salat, Cocktail Sauce, Pommes Frites

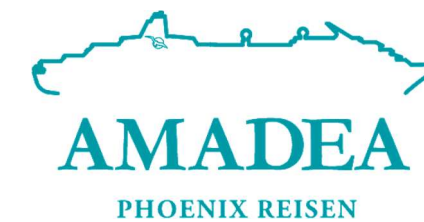
„Rigatoni Quattro Formaggio”  
Vier Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

**DESSERTS**  
Limonenkuchen mit Baiser

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Cornflakes-Knusperschnitzel  
Cole Slaw Salat, Cocktail Sauce, Pommes Frites

Limonenkuchen mit Baiser

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Blaubeer-Cassis-Kaltschale

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Klumpp  
Grauburgunder  
Baden / Deutschland  
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza  
Tempranillo  
Rioja / Spanien  
0,25l € 6,50