



MITTAGESSEN

Samstag, 16. November 2024

Porto Novo / Santo Antão / Kapverdische Inseln

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Tomaten-Couscous mit Hähnchen und Matbucha-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet

Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Pasta Formaggio“

Tortellini mit Käsesauce, gebratener Salami und Thymiankürbis

DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanille-Eis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta-Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island-Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Kichererbsen-Krapfen mit Chakalaka

Vanille-Eis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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