

MITTAGESSEN
Samstag, 23. November 2024
A Coruña / Spanien

VORSPEISEN
Mango-Colada-Smoothie

Calamari-Antipasti und Marinara-Dip

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
Sauce Remoulade, Gurken-Kartoffelsalat

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

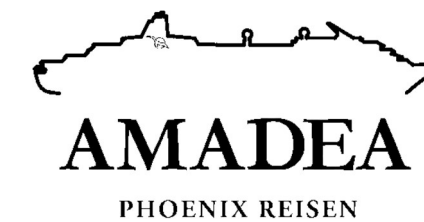
„Aus der Mannschaftsküche“
Brauhaus Schweinehaxe mit Krautsalat, süßem Senf und Brezel

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Málagaeis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari-Antipasti und Marinara-Dip

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Paniertes Schollenfilet
Sauce Remoulade, Gurken-Kartoffelsalat

Málagaeis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss-Dressing

Schwarzwurzelcremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel-Gratin mit Chinakohl-Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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