

MITTAGESSEN
Mittwoch, 12. Februar 2025
Mount Maunganui / Neuseeland

VORSPEISEN
Herings-Dillsalat mit Knäckebrot

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT
Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Blaubeer Kaltschale

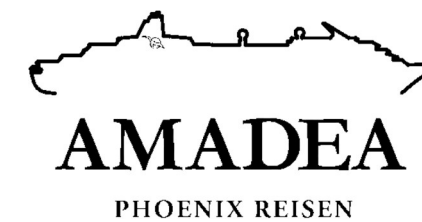
HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterbrokkoli, Dillreis

Barbecue Brathähnchen
Paprikasauce, Bohnen-Salsa und Erbsenreis

Beach House Thunfisch Wrap
Karotten-Avocadosalat, Peri Peri Dip, Wedges

DESSERTS
Marmorguglhupf mit Espressois und Sahne
Eisbecher mit Erdbeerkompott und Mandelknusper
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterbrokkoli, Dillreis

Marmorguglhupf mit Espressois und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

Blaubeer Kaltschale

Spinat-Käse Ravioli mit Kräutersauce und geschmorter Paprika

Eisbecher mit Erdbeerkompott und Mandelknusper

WEINEMPFEHLUNG	
2023 Sauvignon Blanc	2021 Château Mazetier
Weingut Herxheim / am Berg	Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50	0,25l € 6,50