

MITTAGESSEN
Samstag, 15. Februar 2025
Auckland / Neuseeland

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Oliven-Blätterteig Schnecken mit Gemüsecreme

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterschöberl

Rhabarber-Himbeer Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchte-Fischstrudel

Limonen-Mayo, Safran-Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Knusprige Spanferkelkeule

pikante Salsa, Guacamole und Knoblauchbrot

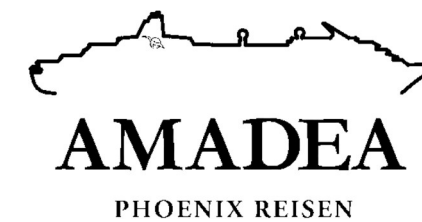
DESSERTS

Mohn-Creme Schnitte mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicreme, Chimichurri Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügeleinmachsuppe mit Kräuterschöberl

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohn-Creme Schnitte mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Oliven-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

Rhabarber-Himbeer Kaltschale

Fusilli mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, 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