

MITTAGESSEN
Mittwoch, 19. Februar 2025
New Plymouth / Neuseeland

VORSPEISEN
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Kalte Kopfsalatsuppe mit Kräuterschmand

HAUPTGERICHTE
Marlborough Bouillabaisse
Weißweincreme, Chorizo, Kartoffelchips

Gebratene Truthahnbrust
Ahornsirup-Thymiansauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree

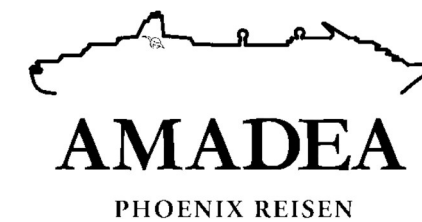
„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Rote Bete Creme, Mandel Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gebratene Truthahnbrust
Ahornsirup-Thymiansauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Kalte Kopfsalatsuppe mit Kräuterschmand

Fetakäse im Strudelteil mit Ofen-Bauernsalat und Kräuterbaguette

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

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