

MITTAGESSEN
Donnerstag, 20. Februar 2025
Nelson / Neuseeland

VORSPEISEN
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Bauernstülze mit Lauchsalat und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT
Karibischer Cajun Gemüse-Kichererbsensalat

SUPPEN
Minestrone

Maracuja-Vanille Kaltschale

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachsfilet im Backteig mit Krautsalat, Malzessig-Dip
und Pommes Frites

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

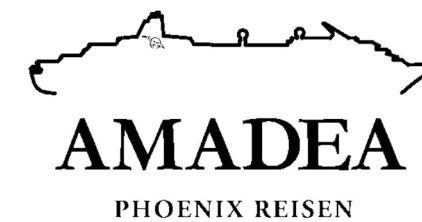
Leberkäs Cordon Bleu
mit Spiegelei, Senf, Rahmgemüse und Bratkartoffeln

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Minestrone

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Cajun Gemüse-Kichererbsensalat

Maracuja-Vanille Kaltschale

Ziegenkäse Flammkuchen mit Feigen und Walnüssen

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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