

MITTAGESSEN
Montag, 24. Februar 2025
Sydney / Australien

VORSPEISEN

Grapefrucht mit Ziegenkäsecreme und Rohrzucker

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT

Gemüse-Mandarinen Salat mit Nuss-Dressing

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Ingwer-Kokos Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratener Neuseeland Hoki

Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Hähnchenbrust Souflaki

Zucchini-Taziki, Hirtenkäse-Tomatenkompott, Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“

Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Kartoffelsalat, Mayo und Fritten

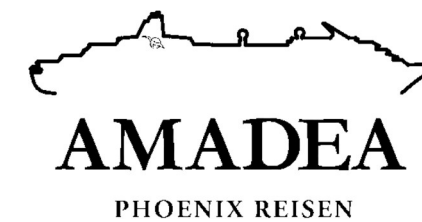
DESSERTS

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Tonka Bohnen-Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Estragon Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Hähnchenbrust Souflaki

Zucchini-Taziki, Hirtenkäse-Tomatenkompott, Ciabatta

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Tonka Bohnen-Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefrucht mit Ziegenkäsecreme und Rohrzucker

Ingwer-Kokos Kaltschale

Tagliatelle “Pad Thai”

Chili-Gemüse, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50