

MITTAGESSEN
Samstag, 02 März 2025
Airlie Beach / Australien

VORSPEISEN

Waldpilz-Blätterteig Törtchen mit Cassiscreme

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT

Asia-Gurkensalat mit Seam Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Melonen Kaltschale mit Sojaflocken

HAUPTGERICHTE

Rotbarsch in Eihülle
Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

Pasta allo Scoglio
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten und Grana Padano

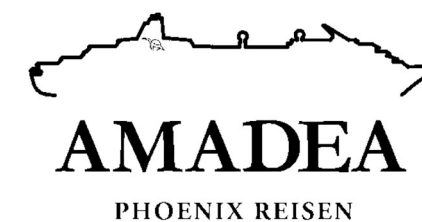
DESSERTS

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicreme, Genovese Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

Kraftbrühe mit Einlage

Rotbarsch in Eihülle
Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ

Waldpilz-Blätterteig Törtchen mit Cassiscreme

Melonen Kaltschale mit Sojaflocken

Mandel-Brokkoli
Kurkuma-Limettensauce, Mangochutney, Basmatireis

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

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