

MITTAGESSEN
Dienstag, 11. März 2025
Komodo / Indonesien

VORSPEISEN

Chorizo-Oliven Quiche mit Ciabatta

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT

Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Gries-Schmand Kaltschale mit Mandarinen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber

Schalottensauce, Safranaprikosen, Röstwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Brauhaus Schweinehaxe mit Krautsalat, süßem Senf und Brezel

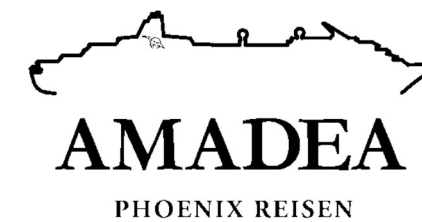
DESSERTS

Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Nelkenbutter, Rote-Bete Creme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Einlage

Gebratenes Kabeljaufilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Gries-Schmand Kaltschale mit Mandarinen

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50