

MITTAGESSEN
Freitag, 11. April 2025
Walfischbai / Namibia

VORSPEISEN

Fisch-Pudding mit Avocado und Knäckebrot

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Kokos-Birnen Kaltschale

Hauptgerichte

Rotbarschfilet in Ei gebacken

Grüne Sauce, Balsamico-Gemüse, Camargue Reis

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Wildkräuter-Kalbsniere

Cape Brandy Jus, glasierte Karotten, Kartoffelcreme

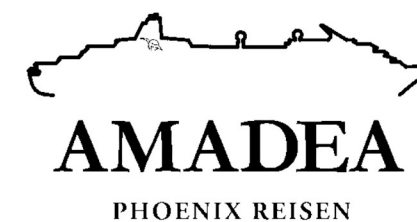
DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Nelken-Knoblauch Butter, süßer Chili Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch-Pudding mit Avocado und Knäckebrot

Kokos-Birnen Kaltschale

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Linsen-Bolognese und Paprikacreme

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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