



MITTAGESSEN
Donnerstag, 16. Oktober 2025
La Pallice / La Rochelle / Frankreich

VORSPEISEN
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Bauernsülze mit Lauchsalat und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT
Gemüse-Obstsalat mit Raz el Hanout Dressing

SUPPEN
Minestrone mit Graupen

Zitronengras-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Parisiennne Fish & Chips“
In Champagner-Teig gebackenes Schollenfilet mit Erbsen-Minzipüree
Remoulade und Pommes frites

Zitronen-Kräuter-Brathähnchen
Weißwein-Estragonsauce, glasierte Karotten, Butter-Couscous

Bayerischer Leberkäs
mit Speiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Minestrone mit Graupen

„Parisiennne Fish & Chips“
In Champagner-Teig gebackenes Schollenfilet mit Erbsen-Minze Püree,
Rémoulade und Pommes frites

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüse-Obstsalat mit Raz el Hanout Dressing

Zitronengras-Kräutercremesuppe

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Liebling weiß
Cuvee Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2023 Liebling Rot
Cuvee Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50