

MITTAGESSEN
Freitag, 17. Oktober 2025
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Kartoffel-Lauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

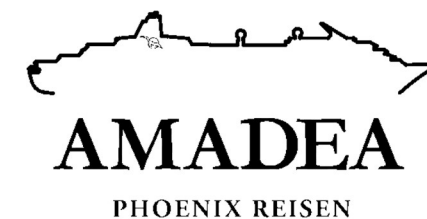
„Aus der Mannschaftsküche“
Brauhaus Schweinehaxe mit Krautsalat, süßem Senf und Brezel

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée Zeitlos
Paul / Österreich
0,25l € 6,50