



ABENDESSEN
Donnerstag, 20. Juni 2024
Maloy / Norwegen

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Vitello Tonnato mit Schmortomaten

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS
„Bossche Bollen“
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Vitello Tonnato mit Schmortomaten

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Bossche Bollen“
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Cellar Collection
Weingut Sileni
Marborough / Neuseeland
0,75l 24,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €