



MITTAGESSEN
Dienstag 23. Juli 2024
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Karamell-Nuss Crunch

Hackbratensalat mit Mandarine

SALAT
Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Kürbiscremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentier-Beurre Blanc, Schmorgurken, Salzkartoffeln

Hackbraten im Speck
Hickory-Bratensauce, Apfel-Weißkohl, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Pappardelle Pasta mit Hähnchen-Gemüse Pomodoro,
Chorizo-Brösel und Parmesan

DESSERTS
Grießbrei mit Brombeeren und Zimtucker

Vanilleeis, Himbeerkompott, Baileys-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Meerrettich Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Hackbratensalat mit Mandarine

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Hackbraten im Speck
Hickory-Bratensauce, Apfel-Weißkohl, Kartoffelpüree

Vanilleeis, Himbeerkompott, Baileys-Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi-Cocktail mit Karamell-Nuss Crunch

Kürbiscremesuppe

Broccoli-Quesadilla mit Paprika-Ananas Salsa

Grießbrei mit Brombeeren und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €