



MITTAGESSEN
Dienstag, 30. Juli 2024
A Coruña / Spanien

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Chorizo Pamplona Nudeln-Salat mit Oliven

SALAT

Gemischter Salat mit Salsa Verde Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

„Pollo con cebolla”

Hähnchenbrust in Safransauce

mit Paprika-Zwiebel Gemüse und Schmorkartoffeln

„Maccaroni con Albondigas”

Pikante Hackbällchen, Käsecremesauce, Basilikumgemüse

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Gemischtes Eis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Chorizo Pamplona Nudeln-Salat mit Oliven

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Salsa Verde Dressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

Überbackenes Gemüse mit Pigolien und Schafskäse

Gemischtes Eis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €