



MITTAGESSEN
Mittwoch, 21. August 2024
Kirkwall / Orkney Inseln /
Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Latino Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

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 €