



MITTAGESSEN
Freitag, 20. September 2024
Ålesund und Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Scharfer Vietnam Entenbrust Salat

SALAT
Rote-Bete-Salat mit Apfel und Hirtenkäse

SUPPEN
Bihun Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Salzkartoffeln

Maishähnchen-Frikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, gelber Reis

Leberkäs & Spiegelei
Rahmkohlrabi, Senfzwiebeln, Kartoffel Nuggets

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Waffel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Curry butter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Scharfer Vietnam Entenbrust Salat

Bihun Nudelsuppe

Maishähnchen-Frikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, gelber Reis

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Waffel, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Rote-Bete-Salat mit Apfel und Hirtenkäse

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

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 €