



ABSCHIEDS - MITTAGESSEN
Montag, 23. September 2024
Auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN

Minestrone Milanese

Cremige Bouillabaisse

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel
mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Knoblauchbrot

„Penne Pasta Alfredo“
Geflügelstreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS

Herrenschnitte mit Fruchtkompott

Gemischtes Eis, Beerensauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Cremige Bouillabaisse

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Knoblauchbrot

Herrenschnitte mit Fruchtkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Beerensauce, Kekse, 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 €