



MITTAGESSEN
Samstag, 05. Oktober 2024
La Pallice / La Rochelle / Frankreich

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Sesam-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackbraten Stefanie mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren
Bananen- und Erdbeereis, Blaubeerekompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Linsen Tapenade, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Sesam-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Cuatro Queso“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Kräutergemüse

Bananen- und Erdbeereis, Blaubeerekompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €