



MITTAGESSEN
Sonntag, 06. Oktober 2024
Getxo / Bilbao / Spanien

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomaten butter, Erdnuß-Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €