



MITTAGESSEN
Mittwoch, 16. Oktober 2024
Capri / Italien

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

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

DESSERTS
Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Curry-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

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 €