



MITTAGESSEN
Freitag, 18. Oktober 2024
Savona / Italien

VORSPEISEN
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Kabeljaufilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“
Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS
Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Curry-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe

Gemüse-Couscous Bratling
Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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