



WILLKOMMEN - MITTAGESSEN
Samstag, 19. Oktober 2024
St. Tropez / Frankreich

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Adria Barschfilet
Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €