



MITTAGESSEN
Donnerstag, 24. Oktober 2024
Valencia / Spanien

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Buttermilch und Haferkleie

Thunfisch-Sandwich mit Tomaten-Dip

SALAT
Spanischer Sommersalat

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Gebratene Kalbszunge
Sherry-Champignonsauce, Möhrchen-Erbsengemüse, Polenta

Gepökelter Krustenbraten
Honig-Bratensauce, Ananas-Sauerkraut, Dauphine-Kartoffeln

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Eisbecher „Big Apple“
Grünes Apfeleis, Apfelkompott, Nougatsauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Sandwich mit Tomaten-Dip

Solijanka mit saurer Sahne

Gebratene Kalbszunge
Sherry-Champignonsauce, Möhrchen-Erbsengemüse, Polenta

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Buttermilch und Haferkleie

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Eisbecher „Big Apple“
Grünes Apfeleis, Apfelkompott, Nougatsauce, Sahne

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 €