



MITTAGESSEN
Sonntag, 27. Oktober 2024
Melilla / Spanien

VORSPEISEN
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Erbsen Gazpacho mit Minze und Habanero Öl

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelzwiebelpüree

DESSERTS
Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Erbsen Gazpacho mit Minze und Habanero Öl

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeeren

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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