



MITTAGESSEN
Freitag, 01. November 2024
Lipari / Liparische Inseln / Italien

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
Mexikanischer Nacho Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Graupensuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchinimantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhrrchen und Erbsenreis

DESSERT
New York Erdbeer-Cheesecake

Tropische Grütze, Gemischtes Eis, Gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicinge, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

New York Erdbeer-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ
Mexikanischer Nacho Salat

Graupensuppe mit Pumpernickel

Gelb Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Gemischtes Eis, Gebackene Streusel

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 €