



MITTAGESSEN
Dienstag, 05. November 2024
Triest / Italien

VORSPEISEN
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Aioli Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Italo-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Mittelmeer Barschfilet
Kapern-Zitronensauce, Estragon-Karotten, Safranreis

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, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel „Fritto Misto“ mit 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

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 €