



MITTAGESSEN
Freitag, 15. November 2024
Cartagena / Spanien

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Kartoffelcreme

DESSERTS
Kürbis-Nuss Kuchen mit Malaga Eis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kürbis-Nuss Kuchen mit Malaga Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

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 €