



MITTAGESSEN
Samstag, 16. November 2024
Málaga / Spanien

VORSPEISEN
Melone-Kiwi-Cocktail

„Valencia“ Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Thymian-Brathähnchen
Paprikasauce, Ofengemüse, Country-Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren
Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Valencia“ Rindfleisch-Teufelssalat

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, 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 €