



MITTAGESSEN
Samstag, 30. November 2024
Honfleur / Normandie / Frankreich

VORSPEISEN
Mandarinen-Ramazzotti-Cocktail

Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Arabische Tabouleh Suppe

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Schweinebauch Lyonnaise
Waldpilzsauce, grüne Bohnen, Kürbispüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles
und Salzstangerl

DESSERTS
„Tarte Au Citron“
Merengue-Zitronen-Tarte mit Zitronensorbet

Kaffeeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Schweinebauch Lyonnaise
Waldpilzsauce, grüne Bohnen, Kürbispüree

Kaffeeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Arabische Tabouleh Suppe

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

„Tarte Au Citron“
Merengue-Zitronen-Tarte mit Zitronensorbet

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €