



MITTAGESSEN
Freitag, 06. Dezember 2024
Vigo / Spanien

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Iberic Lamm-Knusperrolle mit Tzatziki

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Korallenbarsch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Chinakohl und Klebreis

Gebräunte Ochsenschwanzpastete
Rosmarinsauce, Karotten-Erbsengemüse, Kartoffelpüree

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Gemischtes Eis, Melone-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebräunte Ochsenschwanzpastete
Rosmarinsauce, Karotten-Erbsengemüse, Kartoffelpüree

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Gemischtes Eis, Melone-Honigkompott, 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 €