



MITTAGESSEN
Dienstag, 10. Dezember 2024
Agadir / Marokko

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

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

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Paprika-Kartoffel

DESSERTS
Birnenstrudel mit Zimtsoße und Vanilleeis

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Gewürzpflaumen-Dip, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Birnenstrudel mit Zimtsoße und Vanilleeis

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 €