



MITTAGESSEN
Sonntag, 22. Dezember 2024
Auf See

VORSPEISEN

Mandarine mit Joghurt und Ahornsirup

Meeresfrüchte „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grüne Erbsencreme-Suppe mit Minze und Croutons

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Bürgermeisters Ochsenbraten

Rahmsauce, Wirsing, Sauerkirschen, Serviettenknödel

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Bürgermeisters Ochsenbraten

Rahmsauce, Wirsing, Sauerkirschen, Serviettenknödel

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Mandarine mit Joghurt und Ahornsirup

Grüne Erbsencreme-Suppe mit Minze und Croutons

Gemüse-Couscous Bratling

Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, 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 €