



MITTAGESSEN
Mittwoch, 29. Januar 2025
Scarborough / Trinidad & Tobago

VORSPEISEN
Birnencocktail mit Lillet-Spritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT
Farfalle Pasta-Tomatensalat mit Mandarinen

SUPPEN
„Spanish Town Castellana“
Kräftige Hühnerbrühe mit Knoblauch und Ei

5 Früchte & Kokosmilch Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Krustentiersauce und Dillkartoffeln

Truthahn Naturschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinenacken mit Sesambohnen
und Pansit Bratnudeln

DESSERTS
Malakoff-Roulade mit Fruchtsauce und Krokantsahne
Kaffee Eiscreme, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sweet Chili Butter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Birnencocktail mit Lillet-Spritzer

„Spanish Town Castellana“
Kräftige Hühnerbrühe mit Knoblauch und Ei

Fisch-Blätterteigstrudel mit Krustentiersauce und Dillkartoffeln

Kaffee Eiscreme, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Farfalle Pasta-Tomatensalat mit Mandarinen

5 Früchte & Kokosmilch Kaltschale

Katrins Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Malakoff-Roulade mit Fruchtsauce und Krokantsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €