



MITTAGESSEN
Freitag, 31. Januar 2025
Passage Île Royale

VORSPEISEN
Grapefruit mit Campari-Joghurt

Meeresfrüchte Cocktail mit Toast

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Ananas-Curry-Kokos Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Kabeljaufilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Kartoffelpüree

Zitronengras Henderl
mit Bali Ketjap Manis Gemüse und gelbem Bratreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschenauflauf mit Rahmsauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Cocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Zitronengras Henderl
mit Bali Ketjap Manis Gemüse und gelbem Bratreis

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Ananas-Curry-Kokos Kaltschale

Pasta al Pesto Genovese mit Zwergtomaten

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 €