



MITTAGESSEN
Montag, 10. Februar 2025
Rio de Janeiro / Brasilien

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Salami-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Erbsen-Minz Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Reislaibchen

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

“Costillas de Cerdo a la Parilla”
Gegrillte Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffeln
und Chimichurri Sour Cream

DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Eisbecher "Creamy Peanut"

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

“Costillas de Cerdo a la Parilla”
Gegrillte Schweinerippchen, Maiskolben mit Backkartoffeln
und Chimichurri Sour Cream

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Erbsen-Minz Kaltschale

Gebackener Camembert
Pikanter Karotten, Mango-Preiselbeer Chutney

Eisbecher "Creamy Peanut"

WEINEMPFEHLUNG

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

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