



MITTAGESSEN
Sonntag , 16. Februar 2025
Rio Grande / Brasilien

VORSPEISEN
Bruschetta mit Apfel-Ingwer-Chutney

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
Lollo Rosso mit Granatapfel-Minz Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Papaya Kaltschale mit Ziegenkäse

HAUPTGERICHTE
Gebratener Schellfisch
mit Zitronengras Beurre Blanc und Tomaten Risotto

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratene Kalbsleberstreifen in Cognacsauce
mit karamellisiertem Apfel und cremiger Polenta

DESSERT
„Bolo de Cenoura“
Brasilianischer Karotten-Schokoladenkuchen

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabi-Hummus, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Bolo de Cenoura“
Brasilianischer Karotten-Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Lollo Rosso mit Granatapfel-Minz Dressing

Papaya Kaltschale mit Ziegenkäse

Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

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 €