



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 19. Februar 2025**  
**Buenos Aires / Argentinien**

**VORSPEISEN**  
Ananas-Gurkensalat mit Feta

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Zucchini-Kaltschale mit Dill

**HAUPTGERICHTE**  
Kabeljaufilet vom Grill  
Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten  
Weizenbiersauce, grüne Bohnen, Kartoffelpüree

„Rigatoni con Pancetta“  
würzige Gemüse-Tomatensauce, knuspriger Pancetta Speck

**DESSERTS**  
„Pudin de Pan“  
Brotpudding mit Zimtsauce und Früchten

Schokoladeneis, Schwarzkirschkompott, Baileys-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Röstzwiebelbutter, Bruschetta Dip, Baguette

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

„Rigatoni con Pancetta“  
würzige Gemüse-Tomatensauce, knuspriger Pancetta Speck

„Pudin de Pan“  
Brotpudding mit Zimtsauce und Früchten

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Ananas-Gurkensalat mit Feta

Zucchini-Kaltschale mit Dill

Käse-Lauch Quiche mit Paprikasauce

Schokoladeneis, Schwarzkirschkompott, Baileys-Sahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Grauburgunder  
Weingut Klumpp  
Baden / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

Blauer Zweigelt  
Weingut Stiegelmar  
Burgenland Österreich  
0,25 l      6,50 €