



MITTAGESSEN
Donnerstag, 20. Februar 2025
Buenos Aires / Argentinien

VORSPEISEN
Multivitamin Fruchtcocktail

Geflügellyoner-Wurstsalat mit Mini-Brezel

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Tahini-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Reis, Erbsen und Eierflocken

Gelbe Paprika-Karotten Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Fischbällchen „Königsberger Art“
mit Kapernsauce, Rote-Bete-Salat und Salzkartoffeln

Spanferkelrollbraten
Picon Gewürz Dip, Maiskolben, Hasselback-Kartoffeln

„Makkaroni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS
Himbeer-Topfenockerl mit Haferflockenknusper

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Brokkoli Pesto, Liptauer, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Geflügellyoner-Wurstsalat mit Mini-Brezel

Kraftbrühe mit Reis, Erbsen und Eierflocken

Fischbällchen „Königsberger Art“
mit Kapernsauce, Rote-Bete-Salat und Salzkartoffeln

Himbeer-Topfenockerl mit Haferflockenknusper

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Thain-Dressing

Gelbe Paprika-Karotten Kaltschale

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €