



MITTAGESSEN
Donnerstag, 27. Februar 2025
Passage Kap Hoorn

VORSPEISEN
Birnen-Mandel Smoothie mit Zimt

Rindfleischsalat mit Bohnen und Kürbiskern-Vinaigrette

SALAT
Togarashi Gurkensalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Brokkoli-Kartoffelsuppe mit Schwarzbrot-Chip

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Kalbsleberschnitte „Berliner Art“
Schmorapfel, Zwiebelringe, Kartoffelcreme

Rohschinken-Spargel-Involtini
mit Balsamico-Sauce und cremiger Kürbispolenta

DESSERTS
Argentinischer Karamell-Flan mit Kokos-Cookie

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Curry Hummus, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rindfleischsalat mit Bohnen und Kürbiskern-Vinaigrette

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Kalbsleberschnitte „Berliner Art“
Schmorapfel, Zwiebelringe, Kartoffelcreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Birnen-Mandel Smoothie mit Zimt

Blumenkohl-Kartoffelsuppe mit Schwarzbrot-Chip

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Argentinischer Karamell-Flan mit Kokos-Cookie

WEINEMPFEHLUNG

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

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