



MITTAGESSEN
Dienstag, 4. März 2025
Castro / Chile

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Kohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Steak-Buttersauce, scharfe Mango-Gemüsesalsa, Kokos-Duftreis

„Bistek Tagalog“
Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Wedges

DESSERTS
Pina Colada Biskuitroulade mit Limetten-Baiser

Erdbeereis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Gaucho Butter, Kräuter-Senf, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Kohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Seelachs mit Sambalkruste
Steak-Buttersauce, scharfe Mango-Gemüsesalsa, Kokos-Duftreis

Pina Colada Biskuitroulade mit Limetten-Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Erdbeereis mit Ananas-Honigkompott

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 €