



MITTAGESSEN
Sonntag, 9. März 2025
Coquimbo / La Serena / Chile

VORSPEISEN
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT
Graupensalat mit weissen Bohnen und Rhabarber Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Melonen-Gewürz-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Kabeljaufilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Burger
karamellierte Zwiebeln, Apfelscheiben, Wedges, Bieronnaise

„Tagliatelle Salvia Picante
Pepperoncini Sauce, Salbei-Tomaten, Prosciutto, Rucola Pesto

DESSERTS
Brombeer-Tiramisu mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Mango, Kokosstreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Turmeric-Kokos Dip, Brotauswahl

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

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Burger
karamellierte Zwiebeln, Apfelscheiben, Wedges, Bieronnaise

Brombeer-Tiramisu mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Melonen-Gewürz-Kaltschale

Gemüse-Couscous Bratling
Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Mango, Kokosstreusel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €