



MITTAGESSEN
Sonntag, 16. März 2025
Salaverry / Trujillo / Peru

VORSPEISEN
Mandarinencocktail mit Schuss

Salami-Sandwich mit Mango-Chili Salsa

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Rote Bete Kaltschale

HAUPTGERICHTE
„Lambie Souse“
Muschel-Fischsuppe mit Zitronengemüse und Ciabatta

Chef Katrin´s Biergulasch
Würstchen, Spiegelei, Wurzelgemüse, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Pistazien Pavlova mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Preiselbeer-Kren Dip, Tomaten-Pesto, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Salami-Sandwich mit Mango-Chili Salsa

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Chef Katrin´s Biergulasch
Würstchen, Spiegelei, Wurzelgemüse, Serviettenknödel

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Rote Bete Kaltschale

Falafel-Waffel mit Gurken-Melonensalat und Mojo-Picón Salsa

Pistazien Pavlova mit Himbeersahne

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 €