



MITTAGESSEN
Montag, 24. März 2025
Cartagena de Indias / Kolumbien

VORSPEISEN
Rote Bete-Ingwer Smoothie

Flammkuchen-Schnecken mit Rohschinken

SALAT
Gemischter Salat mit Zitrus-Schalotten Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Kürbis-Orangen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchinimantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhrrchen und Erbsenreis

DESSERT
Baba au Rhum

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Flammkuchen-Schnecken mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Gurkensalat

Baba au Rhum

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Zitrus-Schalotten Vinaigrette

Kürbis-Orangen Kaltschale

Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Frontera, Cabernet Sauvignon, Trocken
Weingut Bodega Norton
Central Valley / Chile
0,25 l 7,00 €