



MITTAGESSEN
Sonntag, 6. April 2025
Charleston / South Carolina / USA

VORSPEISEN
Beeren-Haferkleie Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Gemischter Salat mit Chipotle-Limetten Dressing

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Erfrischende Gurken-Kefir Kaltschale mit Minze

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Gebackene Curry-Hähnchenkeule
mit Kokos-Yam Wurzeln und Rosinen-Mandel Basmatireis

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Griechische
Zitronenkartoffel

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Blaubeere-Mürbeteig Parfait

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.*



VORSPEISEN
Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebackene Curry-Hähnchenkeule
mit Kokos-Yam Wurzeln und Rosinen-Mandel Basmatireis

Erdbeer-Mürbeteig-Parfaits

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chipotle-Limetten Dressing

Erfrischende Gurken-Kefir Kaltschale mit Minze

Gratinierter Buffalo Blumenkohl
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

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 €

** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*