



MITTAGESSEN
Donnerstag, 24. April 2025
Honfleur / Normandie / Frankreich

VORSPEISEN
Campari-Orangen-Cocktail

Croissant Monsieur mit Cocktail Dip

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Fisch & Muscheleintopf „Normandie“
mit Kartoffel, Gemüse, Baguette, Safran-Knoblauch Schmand

„Tex Mex Pork Combo“
Nackensteak & Spareribs, HB-Steaksauce, Maiskolben, Wedges

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

DESSERTS
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Croissant Monsieur mit Cocktail Dip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Fisch & Muscheleintopf „Normandie“
mit Kartoffel, Gemüse, Baguette, Safran-Knoblauch Schmand

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Basilikumquark und Krautsalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €