



MITTAGESSEN
Mittwoch, 01. Oktober 2025
Ferrol / Spanien

VORSPEISEN
Bananen-Stracciatella Smoothie

Calamari Fritti ~ Aioli-Rojo ~ Ciabatta

SALAT
Gemischter Salat ~ Basilikum-Zitrus Dressing

SUPPEN
Rindfleisch Nudelsuppe

Gazpacho mit Gemüse und Ei

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seehechtfilet
2 Paprika Saucen ~ mediterranes Gemüse ~ Safranreis

Kalbsleberschnitte
Salbeisauce ~ Schmorapfel-Zwiebelsalat ~ Kartoffelpüree

Limonen-Chili Hähnchen
Tandoori Gewürzsauce ~ Tagliatelle

DESSERTS
Warmer Pflaumenkuchen ~ Vanilleeis ~ Salted Caramel

Blaubeer-Nougat Schichtcreme

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Currybutter ~ Käsecreme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari Fritti ~ Aioli-Rojo ~ Ciabatta

Rindfleisch Nudelsuppe

Kalbsleberschnitte
Salbeisauce ~ Schmorapfel-Zwiebelsalat ~ Kartoffelpüree

Warmer Pflaumenkuchen ~ Vanilleeis ~ Salted Caramel

PASTA
Spaghetti Panchetta Carbonara mit Zucchini

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat ~ Basilikum-Zitrus Dressing

Gazpacho mit Gemüse und Ei

Gebackene Auberginen ~ Knoblauchreis ~ Asia Salsa

Blaubeer-Nougat Schichtcreme

WEINEMPFEHLUNG

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

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