



MITTAGESSEN
Sonntag, 5. Oktober 2025
Melilla / Spanien

VORSPEISEN
Mandarine ~ Hüttenkäse ~ Ahornsirup

Mango-Garnelen Sushi Roll ~ Zwiebel Ceviche

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Grießnockerl-Rindfleischsuppe

Roma Tomatensuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE
Lachs-Shrimps Strudel
Meerrettich-Buttersauce ~ Schmandgurken ~ Salzkartoffeln

„Unser Sonntagsbraten“
Wildschweinkeule ~ Bratapfel ~ Rotkohl ~ Schupfnudeln

„Pasta Carbonara“
Linguine ~ Pancetta ~ Wurzelgemüse ~ Käse Chip

DESSERTS
Ofenfrische Marillen-Buchteln mit Vanillesauce

Walnuss Eisbecher mit Rumsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Oliven Tapenade ~ Schinken Schmand ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Mango-Garnelen Sushi Roll ~ Zwiebel Ceviche

Grießnockerl-Rindfleischsuppe

„Unser Sonntagsbraten“
Wildschweinkeule ~ Bratapfel ~ Rotkohl ~ Schupfnudeln

Walnuss Eisbecher mit Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Mandarine ~ Hüttenkäse ~ Ahornsirup

Roma Tomatensuppe mit Pinienkernen

Tofu Burrito ~ Frisee Salat ~ Bohnen-Fetacreme

Ofenfrische Marillen-Buchteln mit Vanillesauce

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 €