



MITTAGESSEN
Mittwoch, 8. Oktober 2025
Alghero / Sardinien

VORSPEISEN
Golden Kiwi Cocktail

Miesmuschelsalat mit Gurke & Dillcreme

SALAT
Mediterraner Vitalsalat

SUPPEN
Kraftbrühe „Risi-Pisi“

Maracuja Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Thunfisch-Tataki-Mini Pizza
Ingwer-Kokossauce ~ Mango ~ Kirschtomaten

Entenbrust-Ragout
Pekingsauce ~ Brokkoli-Gemüse ~ Bratnudeln

„Chefs Brioche Burger“
Gebackenes Hähnchen ~ Trüffel-Worcester Creme ~ Mandarinen Salat

DESSERTS
Fatti fritti – Krapfen auf sardisch mit Vanille-Beeren

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Wasabi Butter ~ Obatzda ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Miesmuschelsalat mit Gurke & Dillcreme

Kraftbrühe „Risi-Pisi“

Entenbrust-Ragout
Pekingsauce ~ Brokkoli-Gemüse ~ Bratnudeln

Fatti fritti – Krapfen auf sardisch mit Vanille-Beeren

VOM WÜRSTLSTAND
Käsekrainer mit Curry-Ketchup, Mixed Pickles und Kartoffelsalat

VEGETARISCHES MENÜ
Mediterraner Vitalsalat

Maracuja Kaltschale

„Linguini Aglio e Olio“
Oliven Öl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Pepperoncino ~ Grana Padano

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

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

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