



MITTAGESSEN
Donnerstag, 9. Oktober 2025
Ajaccio / Korsika

VORSPEISEN
Matjes Cocktail „Hausfrauen Art“

Frittata-Würfel mit Walnüssen und Taleggio

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

Minestrone mit Parmesan Crostini

HAUPTGERICHTE
Gebackene Tintenfischringe
Bauernsalat ~ Tzatziki ~ Fladenbrot

Angus Beef Strip Steak
Kräuterbutter ~ Speckbohnen ~ Ofenkartoffel

„Civet de Sanglier“
Korsischer Lammeintopf mit Möhrchen & Kartoffelpüree

DESSERTS
Stachelbeer-Topfen Panna Cotta ~ Schoko Florentina

Tropische Grütze ~ Malagaeis ~ gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Schmalz ~ Liptauer Aufstrich ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes Cocktail „Hausfrauen Art“

Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

Angus Beef Strip Steak
Kräuterbutter ~ Speckbohnen ~ Ofenkartoffel

Stachelbeer-Topfen Panna Cotta ~ Schoko Florentina

 **BUFFALO CHICKEN FINGERS** 
Super scharfe Hähnchen Nuggets ~ Ranch-Sellerie Dip ~ Knoblauchbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Minestrone mit Parmesan Crostini

Cremespinat ~ Rührei ~ Tomatensalat ~ Kartoffelecken

Tropische Grütze ~ Malagaeis ~ gebackene Streusel

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 €