



MITTAGESSEN
Dienstag, 28. Oktober 2025
Bequia / Grenadinen

VORSPEISEN
Paprika Crostini mit Salami

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT
Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN
Minestrone Milanese

Mango Kaltschale mit Avocado Öl

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Muschelsauce und Dillkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
“Bol de Cus-Cus”
Maiskuchen mit Ahornsirup Crème und Ananas

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinkencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Mango Kaltschale mit Avocado Öl

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

“Bol de Cus-Cus”
Maiskuchen mit Ahornsirup Crème und Ananas

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

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 €