



MITTAGESSEN

Dienstag, 1. Oktober 2024
Cap aux Meules / Kanada

VORSPEISEN

Surimi-Mandarinencocktail

Tomaten-Mozzarella Sandwich mit Basilikumdip

SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte „Fritto Misto“
Coleslaw Salat, Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Pasta Carbonara“
Spaghetti mit Speck-Sahnesauce und geriebenem Parmesan

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Mandarinencocktail

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Fisch & Meeresfrüchte „Fritto Misto“
Coleslaw Salat, Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Fenchel-Bouillabaisse mit gebratener Tomatenpolenta

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 4,50