



MITTAGESSEN

Donnerstag, 3. Oktober 2024

Sydney / Kanada

VORSPEISEN

Matjes mit Apfel-Rote Bete Schmand und Kartoffeln

Klassischer Hackepeter mit Schwarzbrot

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Madrilene“

Pikante Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fusselierfilet

Sardellensauce, Zucchini-scheiben, Sonnenblumenkernreis

Asia Hühnerfrikassee

Shiitake Pilze, Karotten, Zuckererbsen, Bratreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplitt

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes mit Apfel-Rote Bete Schmand und Kartoffeln

Kraftbrühe „Madrilene“

Asia Hühnerfrikassee

Shiitake Pilze, Karotten, Zuckererbsen, Bratreis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Pikante Bohnensuppe

Gemüse-Lasagne „Arrabiata“

Bananensplitt

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50