



MITTAGESSEN

Sonntag, 6. Oktober 2024
St. Pierre et Miquelon / Frankreich

VORSPEISEN

Mango Smoothie mit Jamaika-Rumpunsch

Scharfer Asia Fleischsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Hühnersuppe mit Graupen

Möhren-Orangen-Ingwer Suppe

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

“Unser Schnitzel Burger”
Putenschnitzel im Briochebrötchen mit Purple Slaw Salat,
Cocktailsauce und Kartoffeln Spalten

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Scharfer Asia Fleischsalat

Hühnersuppe mit Graupen

“Unser Schnitzel Burger”
Putenschnitzel im Briochebrötchen mit Purple Slaw Salat,
Cocktail Sauce und Kartoffeln Spalten

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mango Smoothie mit Jamaika-Rumpunsch

Möhren-Orangen-Ingwer Suppe

Arabische Gemüse Cannelloni

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50