



MITTAGESSEN

Montag, 24. März 2025
Sydney / Australien

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel-Knusper mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

The Rocks Fisch „Mixed Grill“
Cafe de Paris Butter, Paprika-Letscho, Bratkartoffeln

Zwiebelschmorbraten
Rotweinsauce, Röstzwiebel, Rosenkohl, Spätzle

„Tagliatelle Pomodoro“
Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Knusper mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Zwiebelschmorbraten
Rotweinsauce, Röstzwiebel, Rosenkohl, Spätzle

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe

Gemüse-Couscous Bratling
Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2023 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50