



MITTAGESSEN

Donnerstag, 27. März 2025
Burnie Tazmanien / Australien

VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Country-Dressing

SUPPEN

Marillen-Stracciatella Kaltschale

Selleriecremesuppe mit Backplaumen

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Karamell-Apfel, Champignon-Salbeireis

Panierter Käse-Leberkäse
mit Spiegelei, Rahmkohlrabi und Rösti

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Italo Butter, Dill-Kapern Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Marillen-Stracciatella Kaltschale

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Karamell-Apfel, Champignon-Salbeireis

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe mit Backpflaumen

Blumenkohl-Cornflakes Frikadelle, Gouda Käsesauce, Sommersalat

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 5,50

2019 Cuvée, Zeitlos Barbara
Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich,
trocken
0,25 l • € 6,50