



MITTAGESSEN

Sonntag 23. Juni 2024
Torquay / England

VORSPEISEN

Joghurt Smoothie mit Gurke

Grünschalmuschel mit spanischem Paella-Reissalat

SALAT

Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Cremige Polentasuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

„British Fish & Chips“

Seelachs im Backteig mit Bier-Mayo, Krautsalat und Pommes Frites

Hackbraten im Speck

Hickory-Bratensauce, Chilikohl, Kartoffelpüree

„Asiatischer Nudelfetzen“

mit Hähnchenbrust, scharfer Pflaumensauce und Gemüse

DESSERTS

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Heisse Liebe“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grünschalmuschel mit spanischem Paella-Reissalat

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Hackbraten im Speck

Hickory-Bratensauce, Chilikohl, Kartoffelpüree

Eisbecher „Heisse Liebe“

VEGETARISCHES MENÜ

Joghurt Smoothie mit Gurke

Cremige Polentasuppe mit Kürbiskernöl

Gefüllter Paprika in Tomatensauce

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50