



MITTAGESSEN

Mittwoch 26. Juni 2024

Bantry Bay / Irland

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

In Kräutern gebratenes Fischfilet

Mojo Picon, Röstkartoffeln, Latino Gemüse

Spanferkelrollbraten

Guinnesssauce, Kürbisgemüsegemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Cheese

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Guinnesssauce, Kürbisgemüsegemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50