



MITTAGESSEN

Samstag 29. Juni 2024

Gijón / Spanien

VORSPEISEN

Orange mit Sangria-Schmand

Mediterraner Wurstsalat mit Oliven

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Asturische Tomaten-Gazpacho mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gelbe Paprikasauce, Basilikum-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

„Estofado di Ternera“

Scharfes Kalbfleischragout mit Gemüse und gebratener Polenta

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,

Bratensauce und Kohlgemüse

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Eisbecher „Espagnole“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Orange mit Sangria-Schmand

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

„Estofado di Ternera“

Scharfes Kalbfleischragout mit Gemüse und gebratener Polenta

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Asturische Tomaten-Gazpacho mit Röstbrot

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit Vier Käsesauce und Basilikumgemüse

Eisbecher „Espagnole“

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz

Riesling Q.b.A.

Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg Baden,

Deutschland, trocken

0,25l € 6,50