



MITTAGESSEN

Montag 1. Juli 2024

Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN

Birnencocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Antipasti mit Baguette

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Butternockerl

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Beurre Blanc, Ratatouille, Kräuternudeln

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Spiess mit Kräuterbutter, Mischgemüse und Pommes

DESSERTS

„Crêpes Normande“

Crêpe mit Apfelfülle und Schalgsahne

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Estragonbutter, Linsen Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch-Antipasti mit Baguette

Soljanka mit saurer Sahne

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

„Crêpes Normande“

Crêpe mit Apfelfülle und Schalgsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Butternockerl

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja,
Spanien, trocken

0,25l € 6,50