



MITTAGESSEN

Dienstag 2. Juli 2024
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN

Mandarinencocktail mit Schuss

„Croque-monsieur“
Gegrilltes Schinken-Käse Sandwich

SALAT

Gebratener Gemüsesalat mit Petersiliendressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

„Colin à la bordelaise“
Seehecht in Kräuterkruste auf Dillgurken-Kartoffelragout

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäse mit Rahmgemüse und Rösti Ecke

DESSERTS

„Tarte au citron meringuée“
Zitonen Baiser Torte

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Rucolacreme, Honig-Senf Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Croque-monsieur“
Gegrilltes Schinken-Käse Sandwich

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

„Colin à la bordelaise“
Seehecht in Kräuterkruste auf Dillgurken-Kartoffelragout

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratener Gemüsesalat mit Petersiliendressing

Spinatcremesuppe mit Croutons

Zucchiniwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

„Tarte au citron meringuée“
Zitonen Baiser Torte

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50