



MITTAGESSEN

Donnerstag 4. Juli 2024

Honfleur / Frankreich

VORSPEISEN

Knusprige Calamari mit Gurkendip und Naan Brot

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

SALAT

Artischockensalat mit Oliven

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Royal

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Marseille“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Kalbsrahmragout
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Gemischtes Eis, Brombeeren, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusprige Calamari mit Gurkendip und Naan Brot

Rinderkraftbrühe mit Royal

Kalbsrahmragout
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Oliven

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Gemischtes Eis, Brombeeren, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos,
Barbara Wussow,
Österreich

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja,
Spanien, trocken

0,25l € 6,50