



MITTAGESSEN

Dienstag, 3. September 2024

Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Schuss

Schweizer Wurstsalat

SALAT

Gemischten Salat mit Tomaten-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Speckschöberl

Möhrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Curry-Ananassauce, Zitrus-Gemüse, Klebreis

Schweinenackensteak
mit Whiskeyrahmsauce, Maiskolben und Ofenkartoffel

„Pasta Alfredo“

Fusili mit Parmesansauce, Rosmarin-Röstgemüse
und Salamichips

DESSERTS

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Zitrusfrüchte mit Schuss

Kraftbrühe mit Speckschöberl

Schweinenackensteak
mit Whiskeyrahmsauce, Maiskolben und Ofenkartoffel

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischten Salat mit Tomaten-Vinaigrette

Möhrchen-Romanescosuppe

Kohlroulade mit Gemüse-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50