

MITTAGESSEN

Dienstag, 24. Juni 2025
Scilly-Inseln / Großbritannien

VORSPEISEN

Pfirsich-Ingwer Smoothie

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Mulligatawny Curry-Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Shepherd's Pie“

Überbackener Hackfleisch-Kartoffelauflauf mit Erbsen und Karotten

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Ananas-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Radieschen Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCH

Gemischter Salat mit Estragondressing

Mulligatawny Curry-Suppe

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Ananas-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Österreich

0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Bordeaux
Frankreich

0,25 l 6,50 €