



MITTAGESSEN

Sonntag, 19. Mai 2024

St. Helier / Jersey / Kanalinseln / Großbritannien

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Old England Roastbeef Sandwich

SALAT

Gemischter Salat mit Jersey-Meerrettich Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügelcremesuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Zwei Paprikasaucen, Kräutergemüse, Olivenreis

„British Sunday Roast“

Hackbraten im Blätterteig mit Apfel-Cider Sauce,
Rübenpüree und Kartoffelbällchen

Knoblauch-Parmesan Hähnchenkeule

Chimichurri-Schmandsauce, Zucchini, Bandnudeln

DESSERTS

Whisky-Cream Biskuitroulade mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügelcremesuppe mit Graupen

„British Sunday Roast“

Hackbraten im Blätterteig mit Apfel-Cider Sauce,
Rübenpüree und Kartoffelbällchen

Whisky-Cream Biskuitroulade mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Jersey-Meerrettich Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Anti Pasti-Flammkuchen mit Feta-Käse Dip

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2019 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50