



MITTAGESSEN
Sonntag, 19. Mai 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

Pflaumen mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Erbsencremesuppe mit Schwarzbrot Croûtons

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, cremiger Kohlrabi, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicreme / Curry-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, cremiger Kohlrabi, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Pflaumen mit Joghurt und Ahornsirup

Erbsencremesuppe mit Schwarzbrot Croûtons

Gemüse-Couscous Bratling

Currysauce und Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €