

Samstag, 10. Dezember 2016
Auf See

Vorspeisen
 Kiwicocktail mit Obstbrand

Leberkäs-Camembertröllchen mit marinierten Kartoffelwürfel

Salat
 Gemischte Blattsalate mit V8-Gemüsesaft Dressing

Suppen
 Wurzelkraftbrühe mit Petersilienbiskuit

Geflügeleinmachsuppe mit Zitronenbrioche

Hauptgerichte
 Paniertes Nordsee Schollenfilet
 Sauce Remoulade, Lauwarmer Kartoffel-Lauchsalat

Schweinssteak „Walliser Art“
 mit Tomaten und Käse überbacken, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Pasta“Bolognese“
 Spaghetti mit Rindfleischsugo, Parmesanraspel

Dessert
 Vanille Panna Cotta mit Beerengrütze

Schwarzwald Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Speisen wie: Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh marinierter oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden. Diese Speisen könnten auch ungenügend gekocht oder roh serviert werden obwohl Sie durchgekocht bestellt worden sind.

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kiwicocktail mit Obstbrand
 ⚡⚡⚡⚡⚡

Geflügeleinmachsuppe mit Zitronenbrioche
 ⚡⚡⚡⚡⚡

Schweinssteak „Walliser Art“
 mit Tomaten und Käse überbacken, Ofenkartoffel mit Sauerrahm
 ⚡⚡⚡⚡⚡

Vanille Panna Cotta mit Beerengrütze

VEGETARISCH

Gemischte Blattsalate mit V8-Gemüsesaft Dressing
 ⚡⚡⚡⚡⚡

Wurzelkraftbrühe mit Petersilienbiskuit
 ⚡⚡⚡⚡⚡

Spaghetti mit Tomaten-Pestosauce, Parmesanraspel

⚡⚡⚡⚡⚡

Schwarzwald Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2014 Riesling Q.b.A.
 Schloss Vollrads
 Rheingau / Deutschland
 0,25l € 5,70

2014 Chianti Colli Sinesi
 Sangiovese
 Toskana / Italien
 0,25l € 5,70