



MITTAGESSEN
Freitag, 3. Februar 2023
Bora Bora / Französisch Polynesien



GEDECK

Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

VORSPEISEN

Kreolische Tortilla-Rolle mit Avocadocreme
Octopus „Aglio e Olio“

SALAT

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN

Hühnersuppe mit Graupen
Schaumige Mostrichsuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Mariniertes Rotbarschfilet
Gewürzsauce, Salsa Picante, Sesamreis

Gegrilltes Kasseler Nackensteak
Ananas-Honigsauce, Romanesco, Schupfnudeln

„Pasta al Tonno“
Penne mit Tomatensauce, Thunfisch und Artischocken

DESSERTS

Rhabarber-Himbeerkompott mit Erdbeereis
Zitronensorbet, Ananas, Blue Curaçao, Sahne

Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Octopus „Aglio e Olio“

Hühnersuppe mit Graupen
Gegrilltes Kasseler Nackensteak
Ananas-Honigsauce, Romanesco, Schupfnudeln
Rhabarber-Himbeerkompott mit Erdbeereis

VEGETARISCHES MENÜ

Kreolische Tortilla-Rolle mit Avocadocreme

Schaumige Mostrichsuppe mit Croutons
Tofufrikadelle mit Sternanissauce und Gemüse
Zitronensorbet, Ananas, Blue Curaçao, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz Riesling Q.b.A. Deutschland 0,25l	€ 6,50	2021 Spätburgunder Rose Weingut Salwey Baden / Deutschland 0,25l	€ 6,50
--	--------	---	--------