



MITTAGESSEN

Freitag, 3. Februar 2023

Bora Bora / Französisch Polynesien

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



GEDECK

Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

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