

## Mittagessen



### **Ihr Küchenchef empfiehlt:**

*Radieschen- & Wurstsalat in Senf- Vinaigrette*

*Gekühlte Obstkaltschale*

*„Orichette alla Pugliese“*

*Muschelnudeln mit sautiertem Brokkoli und Knoblauch*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ an Kaiserschoten mit Pommes frites*

*Schokoladen-Nuss-Strudel an Vanillesauce*

**Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln**

### **Unser Vegetarisches Angebot**

*Ratatouille mit Balsamico mariniert und Frischkäsecreme*

*Gemüsecurrysüppchen mit Kräuteröl*

*„Orichette alla Pugliese“*

*Muschelnudeln mit sautiertem Brokkoli und Knoblauch*

*Tofuschnitzel an Kaiserschoten mit Pommes Frites*

### **Weinempfehlung**

#### **Weisswein**

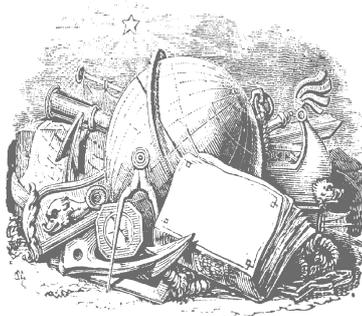
*Chardonay „770 Miles“  
aus den USA*

*Flasche 75 cl 15.00 €*

#### **Rotwein**

*Cabernet Sauvignon „770 Miles“  
aus den USA*

*Flasche 75 cl 15.00 €*



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss  
Orangensaft & Eistee*

***Kalte Vorspeisen***

*1 Radieschen- & Wurstsalat in Senf- Vinaigrette*

*2 Ratatouille mit Balsamico mariniert und Frischkäsecreme*

***Suppen***

*3 Gekühlte Obstkaltschale*

*4 Gemüsecurrysüppchen mit Kräuteröl*

***Warme Vorspeise***

*5 „Orichette alla Pugliese“  
Muschelnudeln mit sautiertem Brokkoli und Knoblauch*

*Auswahl an frischen Saisonsalaten  
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

***Hauptspeisen***

*6 Forelle Müllerin Art mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln*

*7 Schweinekotelett „Wiener Art“ an Kaiserschoten mit Pommes frites*

***Aus der Mannschaftsküche***

*8 Bauern-Omelette mit Zwiebeln, Speck und Gurke*

***Dessert***

*9 Schokoladen-Nuss-Strudel an Vanillesauce*

*10 Gemischter Eisbecher mit Papayasalat*

***Zuckerfrei:*** *Bananen-Joghurt-Mousse*

*Bitte genießen Sie leckeren Käse vom Buffet  
Kaffee oder Tee, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.*

***GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN***

*Ihr Küchenchef*  
***Peter Schulze***

*Ihr Maître d'Hotel*  
***Lars Gröning***