

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Wurstsalat „Szegediner Art“
Lyoner Wurst mit Sauerkraut, Gurke, Zwiebeln & Paprika

Gemüsebouillon mit grünen Bohnen und Kartoffeln

„Pasta ai Funghi“
Pasta „al dente“ mit Pilzsauce & frisch geriebenem Parmeggiano

Gebratener Pangasius mit pikantem Creol- Gemüse

Gedeckte Apfel-Rumschnitte an Amarettosauce

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Tomaten-Mousse auf Gurken-Carpaccio mit Balsamico

Apfel-Zimtsüppchen mit Calvados

„Pasta ai Funghi“
Pasta „al dente“ mit Pilzsauce & frisch geriebenem Parmeggiano

Feiner Gemüsestrudel mit Tsaziki

Weinempfehlung

Weisswein

Müller Thurgau
aus Deutschland

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

Trollinger „Alte Reben“
aus Deutschland

Flasche 75 cl 20.00 €

*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Apfelsaft & Fruchteistee*

Kalte Vorspeisen

- 1** *Wurstsalat „Szegediner Art“
Lyoner Wurst mit Sauerkraut, Gurke, Zwiebeln & Paprika*
- 2** *Tomaten-Mousse auf Gurken-Carpaccio mit Balsamico*

Suppen

- 3** *Gemüsebouillon mit grünen Bohnen und Kartoffeln*
- 4** *Apfel-Zimtsüppchen mit Calvados*

Warme Vorspeise

- 5** *„Pasta ai Funghi“
Pasta „al dente“ mit Pilzsauce & frisch geriebenem Parmeggiano*
- Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptspeisen

- 6** *Gebratener Pangasius mit pikantem Creol- Gemüse*
- 7** *Knusprig gebackene Streifen vom Schweineschopf,
mit süß-saurer Sauce & buntem Kokosreis*

Aus der Mannschaftsküche

- Moussaka*
- 8** *Pastete aus Kalbfleisch, Kartoffeln, Tomaten & Auberginen,
überbacken mit Feta & Béchamelsauce, serviert mit Tsaziki*

Dessert

- 9** *Gedekte Apfel-Rumschnitte an Amarettosauce*
- 10** *Bananen-Karamell-Eisbecher*

Zuckerfrei: *Joghurtcreme mit Pflaumenmus*

*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