

## Mittagessen



### **Ihr Küchenchef empfiehlt:**

„Laguna Baka“  
Asiatischer Bauernsalat, knusprig gebackene Schweinefleisch-Streifen auf Blattsalaten,  
süß-sauer beträufelt

Gemüsebouillon mit eigener Julienne und Profiteroles

“Pasta Primavera ”  
Pasta in Weißwein-Sahnesauce, mit grünen Erbsen

### **Aus der Mannschaftsküche**

Kässpätzlen  
Hausgemachte Spätzle serviert mit zweierlei geschmolzenem Käse,  
gebutterten Schalotten und grünem Salatbuket

Apfelstreusel mit Calvados-Vanille

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

### **Unser Vegetarisches Angebot**

„Fruits de Mutarde“  
Mit Senf, Zucker und Gewürzen in Weinessig eingelegte Früchte

“Pasta Panna ”  
Pasta in Sahnesauce, mit feinen grünen Erbsen

Romanesco Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Champignon-Risotto mit Parmesan Flakes

### **Weinempfehlung**

#### **Weisswein**

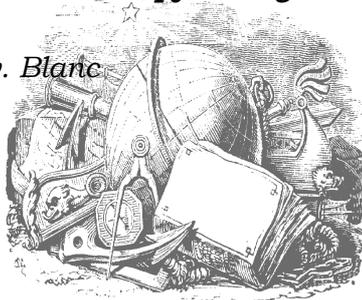
Konrad & Co. Mount Fishtail Sauv. Blanc  
aus Neuseeland

Flasche 75 cl 24.00 €

#### **Rotwein**

Mount Fishtail Pinot Noir  
aus Neuseeland

Flasche 75 cl 32.00 €



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

**Kalte Vorspeisen**

**1 „Fruits de Mutarde“**

*Mit Senf, Zucker und Gewürzen in Weinessig eingelegte Früchte*

**2 „Laguna Baka“**

*Asiatischer Bauernsalat, knusprig gebackene Schweinefleisch-Streifen auf Blattsalaten,  
süß-sauer beträufelt*

**Suppen**

**3** *Gemüsebouillon mit eigener Julienne und Profiteroles*

**4** *Romanesco Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen*

**Warme Vorspeise**

**5** *“Pasta Primavera”*

*Pasta in Weißwein-Sahnesauce, mit grünen Erbsen*

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

**Hauptspeisen**

**6** *Gebratenes Filet vom Pazifik-Seehecht an leichter Buttersauce  
auf Karottenstiften - Kartoffelgemüse*

**7** *Pollo alla Cassiatrice*

*Ragout von der Poularde mit Silberzwiebeln und Paprika an Pilzrisotto*

**Aus der Mannschaftsküche**

**8** *Kässpatzen*

*Hausgemachte Spätzle serviert mit zweierlei geschmolzenem Käse,  
gebutterten Schalotten und grünem Salatbuket*

**Dessert**

**9** *Apfelstreusel mit Calvados-Vanille*

**10** *Eisbecher & Erdbeermark*

**Zuckerfrei:** *Waldfruchtcreme*

*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**