

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt heute:

Salat mit Hühnchen, Nektarinen und Nüssen in Rahm-Mayonnaise

Geflügel-Consommé mit Gemüsebrunoise

Pasta con Tofu

Pasta mit Tofu-Tomatensugo & Parmesan

Gegrillte Hühnerkeule mit lauwarmem, schwäbischem Kartoffelsalat

Kompott von Früchten mit Butterstreusel

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Schöpska Salat

Tomaten, Gurken und Oliven mit geriebenem Fetakäse

Creme-Suppe von roten Bohnen

Pasta con Tofu

Pasta mit Tofu-Tomatensugo & Parmesan

Lauwarmer, schwäbischer Kartoffelsalat mit Setzeiern

Weinempfehlung

Weisswein,

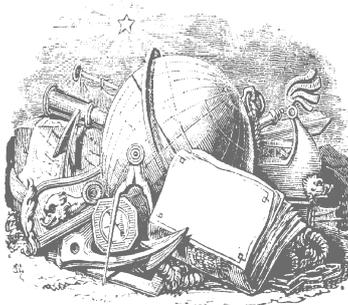
*La Croix St. - Joseph, Chablis A.C.
aus Frankreich*

Flasche 75 cl 36.00 €

Rotwein

*Mont Destin's „11 Barrels“
aus Südafrika*

Flasche 75 cl 39.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Orangen- und Multivitaminsaft*

Kalte Vorspeisen

1 Salat mit Hühnchen, Nektarinen und Nüssen in Rahm-Mayonnaise

2 Schöpfska Salat

Tomaten, Gurken und Oliven mit geriebenem Fetakäse

Suppen

3 Geflügel-Consommé mit Gemüsebrunoise

4 Creme Suppe von roten Bohnen

Warme Vorspeise

5 Pasta con Tofu

Pasta mit Tofu-Tomatensugo & Parmesan

Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedene Dressings an unserem Buffet

Hauptspeisen

6 Feines Ragout von Seefischen mit Paprika-Rahm im Butterreis-Rand

7 Gegrillte Hühnerkeule mit lauwarmem, schwäbischem Kartoffelsalat

Aus der Mannschaftsküche

8 Deftiger Eintopf von weissen Bohnen mit Kassler und Wurzelgemüse

Dessert

9 Kompott von Früchten mit Butterstreuseln

10 Gemischter Eisbecher mit Mangoconfit

Zuckerfrei: Kiwicreme mit Erbeerenmark

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 Maitre d'Hotel
Christian Brugner