

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Süß-sauer marinierte Braten-Julienne auf Gartensalat

Rinderbouillon mit Lauch und Quarkknockerln

*Mit Spinat & Ricotta gefüllte Pasta in Limettensauce,
serviert mit frisch geriebenem Parmesankäse*

„Chop Suey“

*Aus dem Wok mit Gemüsestreifen, Bambussprossen und Glasnudeln,
fein abgeschmeckt mit Sojasauce, Ingwer & Sesamöl*

„Somlauer Nockerl“

Mit Rotwein getränktes Bisquit, gefüllt mit Pudding, Nüssen und Rosinen

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

Pastasalat mit Gemüse in American Dressing

*Mit Spinat & Ricotta gefüllte Pasta in Limettensauce,
serviert mit frisch geriebenem Parmesankäse*

Geeiste Mango-Kaltschale

*Aus dem Wok mit Gemüsestreifen, Bambussprossen, mit Glasnudeln,
fein abgeschmeckt mit Sojasauce, Ingwer & Sesamöl*

Weinempfehlung

Weisswein

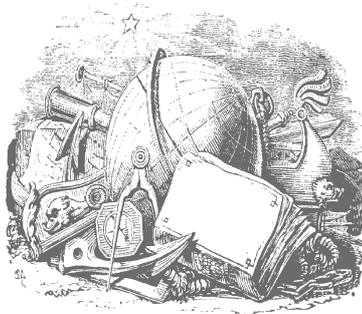
*Pouilly Fumé A.O.C.
aus Frankreich*

Flasche 75 cl 35.00 €

Rotwein

*Bourgogne Pinot Noir A.C.
aus Frankreich*

Flasche 75 cl 34.50 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Gemüse- und Ananassaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Süß-sauer marinierte Braten-Julienne auf Gartensalat*

2 *Pastasalat mit Gemüse in American Dressing*

Suppen

3 *Rinderbouillon mit Lauch und Quarkknockerln*

4 *Geeiste Mango-Kaltschale*

Warme Vorspeise

5 *Mit Spinat & Ricotta gefüllte Pasta in Limettensauce,
serviert mit frisch geriebenem Parmesankäse*

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

Hauptspeisen

6 *Gebratenes Filet vom Barsch an einer leichten Weisswein-Kräutersauce
auf Rote Bete- Kartoffelgemüse*

7 *„Chop Suey“*

*Aus dem Wok mit Rind, Gemüsestreifen, Bambussprossen und Glasnudeln,
fein abgeschmeckt mit Soyasauce, Ingwer & Sesamöl*

Aus der Mannschaftsküche

8 *Mit Mett und Reis gefüllte Paprika, serviert mit
Petersilien-Kartoffeln an Tomatensauce*

Dessert

9 *„Somlauer Nockerl“*

Mit Rotwein getränktes Bisquit, gefüllt mit Pudding, Nüssen und Rosinen

10 *Eisbecher mit frischer Kiwisauce*

Zuckerfrei: *Salat, Mousse & Coulis von Waldbeeren*

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
Christian Brugner