

## Mittagessen



### **Ihr Küchenchef empfiehlt:**

*Gemüsestreifen mit Räucherlachs an Honig-Senfdressing*

*Cremesuppe von Karotten*

*Gemüsebällchen an Früchte-Chili-Relish*

*Sautierte Geflügelleber in Balsamico-Zwiebelsauce an Kartoffelschnee*

*Milchreis mit Schokosauce*

**Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgang auch Salzkartoffeln**

### **Unser vegetarisches Angebot**

*Sellerie-Apfelsalat mit feiner Rahmmayonnaise und Nüssen*

*Kaltschale von frischen Früchten*

*Gemüsebällchen an Früchte-Chili-Relish*

*Sautiertes Kaisergemüse mit Bratkartoffeln und Zwiebeln*

### **Weinempfehlung**

#### **Weisswein**

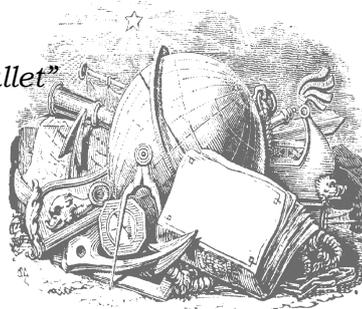
*Langhorne Creek, Chardonay „Bullet“  
aus Australien*

*Flasche 75 cl 28.00 €*

#### **Rotwein**

*Lindemans Shiraz & Cabernet  
aus Australien*

*Flasche 75 cl 22.00 €*



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss  
Orangen- & Tomatensaft*

***Kalte Vorspeisen***

**1** *Sellerie-Apfelsalat mit feiner Rahmmayonnaise und Nüssen*

**2** *Gemüsestreifen mit Räucherlachs an Honig-Senfdressing*

***Suppen***

**3** *Kaltschale von frischen Früchten*

**4** *Cremesuppe von Karotten*

***Warme Vorspeise***

**5** *Gemüsebällchen an Früchte-Chili-Relish*

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

***Hauptspeisen***

**6** *Surf & Turf*

*Fischstrudel von Barsch und Blutwurst, serviert mit Karotten und Salzkartoffeln*

**7** *Sautierte Geflügelleber in Balsamico-Zwiebelsauce an Kartoffelschnee*

***Aus der Mannschaftsküche***

**8** *Ragout von Blumenkohl und Brokkoli mit gekochtem Ei, serviert auf Butterreis*

***Dessert***

**9** *Milchreis mit Schokosauce*

**10** *Blaubeeren-Eisbecher*

**Zuckerfrei:** *Lychee-Creme*

*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**