



MITTAGESSEN
Montag, 20. Mai 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Mandarincocktail

Salami-Edamer Sandwich mit Basilikumdip

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Kürbiscremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Fenchel-Safransauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch
Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne
Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Salami-Edamer Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Fenchel-Safransauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Kürbiscremesuppe

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €