



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 21. Oktober 2024**  
**Alghero / Sardinien / Italien**

**VORSPEISEN**  
Weintrauben-Cocktail mit Grappa

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Selleriecremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gedämpftes Seelachsfilet  
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Rotwein Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Knuspriger „Porchetta“ Spanferkelbraten  
Gremolata-Sauce, Grüne Erbsen, Rosmarinkartoffeln

**DESSERTS**  
Banane Mousse-Kuchen mit Blaubeeren  
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Rotwein Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Banane Mousse-Kuchen mit Blaubeeren

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Weintrauben-Cocktail mit Grappa

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €