



MITTAGESSEN
Sonntag, 03. Mai 2026
Kapstadt / Südafrika

VORSPEISEN
Meeresfrüchte mit Ananas

Fleischstrudel mit Worchester-Kohlsalat

SALAT
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

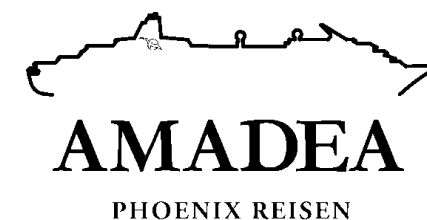
Apfel Kaltschale mit Rosinen

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Zackenbarschfilet
zwei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnierchen
Pommery Senfsauce, Kräutergemüse, Kartoffelstampf

DESSERTS
Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Ananas

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Apfel Kaltschale mit Rosinen

„Pasta Bololinse“
Farfalle mit Tomaten-Linsensauce, Paprika und Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €