



MITTAGESSEN
Donnerstag, 14. Mai 2026
Urlaub auf See / Himmelfahrt / Vatertag

VORSPEISEN
Bananen Cocktail

Eisbeinsalat mit Radieschen-Zwiebel Vinaigrette

SALAT
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN
Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Pflaumen-Joghurt Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet,
Jaipur Currysauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Kalbsnierchen Ragout
in Senf-Essigsauce mit Brokkoli, Birne und Kartoffelstampf

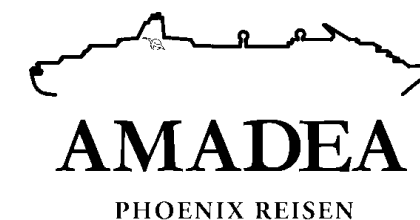
„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Mohn-Schnitte mit Preiselbeeren

Walnuss Eis, Erdbeeren, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Creme, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Eisbeinsalat mit Radieschen-Zwiebel Vinaigrette

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Gebratenes Steinbeisserfilet,
Jaipur Currysauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Walnuss Eis, Erdbeeren, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Pflaumen-Joghurt Kaltschale

„Pasta all` arrabiatta“
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Mohn-Schnitte mit Preiselbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l 6,50 €