



MITTAGESSEN
Donnerstag, 28. Mai 2026
Honfleur / Frankreich

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Schuss

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT
Thunfischsalat „Nizza“

SUPPEN
Wurzelgemüse-Nudelsuppe

Normannische Kohlsuppe mit Rindfleisch

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce, Spinat und gelber Reis

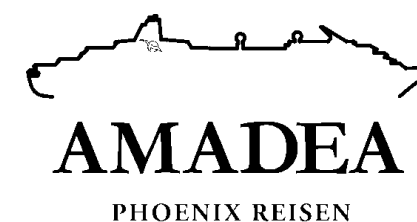
Rotwein-Wildragout
Wirsing, Balsamico-Kirschen und Kartoffelkrokette
Hackfleisch-Kartoffel-Käseauflauf mit cremiger Pilzsauce

DESSERTS
Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Creme Caramel Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

Normannische Kohlsuppe mit Rindfleisch

Rotwein-Wildragout
Wirsing, Balsamico-Kirschen und Kartoffelkrokette

Creme Caramel Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Schuss

Wurzelgemüse-Nudelsuppe

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

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €