



MITTAGESSEN
Mittwoch, 23. September 2026
Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Gebackenes Mettbällchen mit Worcester-Kohlsalat

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterschöberl

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
zwei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

“Colman’s Devilled Kidneys”
Kalbsnierchen in englischer Senfsauce mit Erbsenmus
und Pilaw Reis

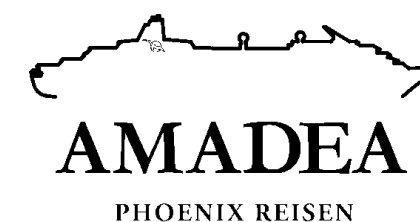
DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Griebenschmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterschöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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