



MITTAGESSEN
Sonntag, 11. Oktober 2026
Honfleur / Frankreich

VORSPEISEN

Geräuchertes Fisch Rilletto, französischer Salat, Baguette

Ziegenkäse Pfannkuchen mit Preiselbeeren

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Geflügelbrühe Madrilene

Zwiebelcremesuppe mit Lebkuchen-Croutons

HAUPTGERICHTE

Flunder & Lachs Soufflé

Weißwein-Velouté, Spinat, Ofentomate, Butterreis

Geschmorte Ochsenbrust

Röstzwiebelsauce, grüne Bohnen, Fondant Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Cremiges Kalbs-Blanquette mit Champignons, Möhren und Nudeln

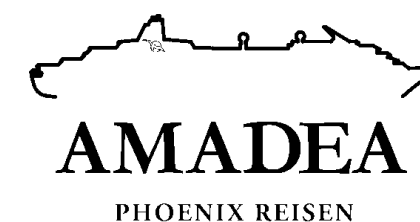
DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geräuchertes Fisch Rilletto, französischer Salat, Baguette

Geflügelbrühe Madrilene

Geschmorte Ochsenbrust

Röstzwiebelsauce, grüne Bohnen, Fondantkartoffeln

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenkäse Pfannkuchen mit Preiselbeeren

Zwiebelcremesuppe mit Lebkuchen-Croutons

„Farfalle con Rucola“

gegrillte Auberginen, Pinienkerne und Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee

Weingut Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja / Spanien

0,25l € 6,50