



MITTAGESSEN
Sonntag, 24. Mai 2026
Calvi / Frankreich

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Gebackene Käse Sticks mit Beeren

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Geflügel-Nudelsuppe mit Gemüse

Kürbiscremesuppe

HAUPTGERICHTE
Adria Barschfilet
Sauce Rouille, Grilltomate, Röstkartoffel

„Coq au Vin Rouge“
Geschmortes Hühnchen in Rotwein
Croutons, Silberzwiebeln, krosser Speck, Gemüse, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce und Paprikareis

DESSERT
Marzipan-Eclair mit Granatapfelcreme

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Käse Sticks mit Beeren

Geflügel-Nudelsuppe mit Gemüse

„Coq au Vin Rouge“
Geschmortes Hühnchen in Rotwein
Croutons, Silberzwiebeln, krosser Speck, Gemüse, Bandnudeln

Marzipan-Eclair mit Granatapfelcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Kürbiscremesuppe

Gemüse Cannelloni mit gebratenem Schmand-Kohl

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Herxheim,
trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,25 l 8,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*