



MITTAGESSEN
Donnerstag, 04. Juni 2026
Le Verdon-sur-Mer / Frankreich

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Bayerischer Weißwurstsalat mit Radieschen

SALAT
Gemischter Salat mit Himbeer Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Knusper-Hähnchennuggets
Zitronencreme, Ofen Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Kräuter-Sour Cream, Cheesy-Knoblauch Baguette

DESSERT
Mohn-Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Knusper-Hähnchennuggets
Zitronencreme, Ofen Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Himbeer Vinaigrette

Gelbe Linsensuppe

Blumenkohl-Tortellini mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Mohn-Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG			
Grüner Veltliner Zeitlos		Cuvée Zeitlos	
Barbara Wussow		Barbara Wussow	
Niederösterreich / Österreich		Niederösterreich / Österreich	
0,25 l	6,50 €	0,25 l	6,50 €

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