



MITTAGESSEN
Freitag, 05. Juni 2026
Lorient / Frankreich

VORSPEISEN
Bananen-Avocado Smoothie

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT
Weisser Bohnensalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Soja-Seelachsfilet
Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Kalbs-Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERT
Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Bananen-Avocado Smoothie

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbs-Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Weisser Bohnensalat

Rosenkohlcremesuppe

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

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

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
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*