



MITTAGESSEN
Dienstag, 04. August 2026
Riga / Lettland

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Currysuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE
Gebratener Nordsee-Rotbarsch
Pommery-Senfsauce, Dill-Pilze, Erbsencreme
Rosmarin-Kaninchenfilet
Antipasti-Sauce, geschmorter Fenchel, Tagliatelle
Baltisches Hacksteak
Meerrettich-Schmand, Rote-Bete-Relish, Kartoffel-Knusper

DESSERT
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren
Bananen- und Erdbeereis, Honig-Fruchtkompott, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Olivencrema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Nordsee-Rotbarsch
Pommery-Senfsauce, Dill-Pilze, Erbsencreme

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Currysuppe mit Apfel

Kräuter-Graupen mit Zitrus-Hummus, Brokkoli und Linsenchips

Bananen- und Erdbeereis, Honig-Fruchtkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG			
Sommerliebe Cuvée, trocken		Spätburgunder feinherb, trocken	
Weingut Winzergenossenschaft Herxheim		Weingut Winzergenossenschaft Herxheim	
Pfalz / Deutschland		Pfalz / Deutschland	
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