



MITTAGESSEN
Sonntag, 09. August 2026
Portland / England

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Zimtcreme und Haferbröseln

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Röstgemüse mit Somerset-Senfdressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

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

Hähnchen Tikka Balti
Zwiebelsalat, Knoblauchjoghurt, Naan-Brot, Kokosreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Old Fashioned Milchreis
mit Rosinen, Brombeerkompott und Walnüssen

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Zimtcreme und Haferbröseln

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Hähnchen Tikka Balti
Zwiebelsalat, Knoblauchjoghurt, Naan-Brot, Kokosreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeño-Käsesauce

Old Fashioned Milchreis
mit Rosinen, Brombeerkompott und Walnüssen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50

*„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“*