



MITTAGESSEN

Dienstag, 15. September 2026

Riga / Lettland

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Lettische Sauerkrautsuppe mit Paprika-Schmand

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen

mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Maishühnchenfrikassee

getrübte Pilze, Karotten, Spargel, Safran-Erbse Reis

Skandinavische Kohlrouladen

mit Beeren-Dunkelbier Sauce und Speck-Kartoffelpüree

DESSERTS

Topfencreme-Palatschinken mit Marillenkompott

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackert



GEDECK

Butter, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Maishühnchenfrikassee

getrübte Pilze, Karotten, Spargel, Safran-Erbse Reis

Topfencreme-Palatschinken mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Lettische Sauerkrautsuppe mit Paprika-Schmand

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2025 Covila Crianza

Rioja / Spanien, 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.“