

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Räucherfischmus mit kleinem Salatbouquet und Honig-Senfsauce

Klare Rindsbouillon mit Eierroyal

Panierter Pfannkuchen mit Käse gefüllt und Tomatensauce

*Pochiertes Korallenbarschfilet mit Zitronensauce
mit gemischtes Gemüse und grüne Nudeln*

Johannisbeerfruchtschnitte

Falls Sie eine kleine Portion wünschen, fragen Sie bitte Ihren Tischkellner

Unser Vegetarisches Angebot

*Griechischer Salat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, dazu Knoblauchbaguette*

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernen

Indisches Gemüsecurry im Reisring

Weinempfehlung

Weisswein

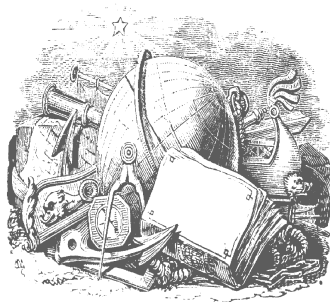
*Oxford Landing Sauvignon
aus Australien*

75 cl 11.00 €

Rotwein

*Ruby Carbanet Gallo
aus Amerika*

75 cl 15.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Orangen- und Grapefruitsaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Räucherfischmus mit Salatbouquet und Honig-Senfsauce*

2 *Griechischer Salat*

Mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, dazu Knoblauchbaguette

Suppen

3 *Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernen*

4 *Klare Rindsbouillon mit Eierroyal*

Warme Vorspeise

5 *Panierter Pfannkuchen mit Käse gefüllt und Tomatensauce*

*Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptspeisen

6 *Pochiertes Korallenbarschfilet mit Zitronensauce
mit gemischtem Gemüse und grüne Nudeln*

7 *Geschmorter Kasslerrücken an Kümmelsauce
auf Weinsauerkraut mit Süsskartoffelpüree*

Aus der Mannschaftsküche

8 *Linseneintopf mit Speck, Würstchen und Gemüse*

Dessert

10 *Johannisbeerfruchtschnitte*

11 *Gemischtes Sorbet mit marinierten Nektarinen*

Zuckerfrei: *Melonen-Quark-Mousse*

Bitte geniessen Sie leckeren Käse vom Buffet

Kaffee oder Tee, frisch gebrüht, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

*Ihr Küchenchef
Marc Hummel*

*Ihr Maître d'Hotel
Christoph Graul*