

Abendmenü für Mittwoch, 17.06.2026

Gruß aus der Küche

Salat vom Buffet

Allergene: A,D,I,L,G,4,2,8,1,5

Vorspeise

Pikant angemachter Cocktail von der Nordseekrabbe
mit Champignons, Paprika und Eisbergsalat

Allergene: A,C,D,E,G,I

Suppe

Kohlrabiremesuppe
mit feinen Würfeln vom Rinderschinken

Allergene: D,E,G,I,2,4,8

Vitalgetränk

Mit Honig gesüßtes Ingwerwasser
dazu ein Hauch Limette

Allergene:

Hauptspeisen

Scheiben vom geschmorten Rinderbraten „Esterhazy“
in kräftiger Rotweinsauce mit feinen Gemüsestreifen
und geschmelztem Kartoffelknödel

Allergene: A,D,E,G,I

zur Wahl

Auf der Hautseite gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Zitronensauce, glaciertem Gurkengemüse und Basmatireis

Allergene: B,D,E,G,I

zur Wahl

Mit Kräuterquark, Frühlingslauch und gebratenen Champignons
gefüllte Ofenkartoffel dazu feine Bergkäseraspel

Allergene: D

Dessert

Warmes Dessertbuffet aus der Frontküche
mit Allgäuer Schmankerl

Allergene: A,D,G,I,K

Ausgesuchte Käseauswahl vom Brett mit zweierlei Trauben

Allergene: D,L