Abendmenü für Donnerstag, 25.04.2024

Gruß aus der Küche

***

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

***

Vorspeise
Scheiben vom kalt gebeiztem ,geräucherten Thunfisch
in zweierlei Sesammantel mit Würfeln von Safranrettich,
Rote Beete und Affila Kresse, auf Rukola
dazu einen asiatischen Süß-Sauerdip
Allergene: B,D,E,F,G,1,5

***

Suppe
Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Allergene: D,E,G,I

***

Sorbet
Hausgemachtes Mangosorbet
Allergene: G

***

Hauptspeisen
Mit Bärlauchfarce gefüllte, knusprig gebratene Maishähnchenbrust
auf grünem Spargel, getrockneten Tomaten, gelber Tomatensauce
und Schupfnudeln
Allergene: A,D,G,I

zur Wahl
Gebratenes Filet vom St. Petersfisch auf der geschwenkten Fregulanudel
mit Safransauce und feinen Gemüsestreifen
Allergene: A,B,D,E,G,I

zur Wahl
Vitalgericht
Mit Kräuterquark gefüllte Ofenkartoffel
dazu ein mediterraner, bunter Gemüsespieß
Allergene: D

***

Dessert
„Dreierlei von der Schokolade“
Brownie, weiße Schokoladenmousse und Vollmilch Schokoladencrunch
dazu Ananasragout
Allergene: A,D,G,I

***

Käseauswahl vom Brett
Allergene: D,L