



Paradies - Provence

Lunchübersicht 18. Oktober 2020

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (h23)

Im Ganzen gegarter Lachs mit Senf-Dillsauce (d)

Fischspezialitäten aus dem Räucherhaus (d)

Mini Mozzarella mit Wildkräutern (g)

Duett von gebratener Paprika

Anti-Pasti von der Zucchini

Gebratener Kürbis mit Orangenöl

Scheiben von der Hähnchenbrust mit Thunfischsauce (c,d)

Kernschinken mit Melone

Französische Käseselektion mit Trauben (g)

Brotauswahl mit Sauerrahm und Butter (a123,g)

Hackbällchen mit Schwarzwurzelragout (a1,c,g)

Gebratene Hähnchenbrust auf dunkler Jus (a1,i)

Gegrilltes Lachsfilet mit Senfrahm (d)

Dinkeltaler auf Tomatensauce

Gebratene Risolée-Kartoffel

Butter-Spätzle (a,c,g)

Potpourri vom Gemüse der Saison

Crème Brûlée mit Tonkabohne (c,g)

Warme Poffertjes mit Butter und Staubzucker (a1,c,g)

Mandelcreme (c,g,h2)

Pfirsich-Vanillekompott (a1,c,g)

a. Gluten (1. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. Hafer) b. Krebstiere (1. Garnelen 2. Krabben 3. Hummer) c. Eier
d. Fisch e. Erdnüsse f. Sojabohnen g. Milch h. Schalenfrüchte (1. Mandeln 2. Haselnuss 3. Walnuss
4. Pistazien 5. Kaschu- 6. Pecan- 7. Macadamianüsse) i. Sellerie j. Senf k. Sesamsamen
l. Schwefeldioxid und Sulphite m. Lupinen n. Weichtiere (1. Muscheln 2. Tintenfisch 3. Schnecken)
1. Konservierungsstoffe 2. Farbstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Süßungsmittel 5. Phosphat 6. geschwefelt
7. chininhaltig 8. coffeinhaltig