



Paradies - Provence

Lunchübersicht 25. Oktober 2020

Kartoffel-Pilzrahmsuppe (g) mit Butter-Croutons (a1,g)

Medaillons vom Fjordlachs mit Senf-Dillsauce (d)
Variation vom Fischfilet, gebeizt, sauer und geräuchert (d)
Gebackene Krebsbällchen mit Aioli (a1,b,c,d,f)
Pilzsalat mit Lauch und Kürbiskernen
Gebratenes mariniertes Gemüse
Salat vom Kürbis mit Olivenöl und Tomate
Rücken vom Almrind mit Sauce Tatar (c)
Kernschinken und Salami mit Walnusskernen
Käseselektion mit Trauben (g)
Brotauswahl mit Laugenbrötchen
Butter (a123,g)

Kräuterinvoltini vom Strohschwein auf dunkler Jus
Kalbsgulaschrahm mit Waldpilzen (a1,g,i)
Gebratene Meerbarbe und Zander (a1,d)
Kürbisstrudel und Rote Bete Klößchen
Herbstliches Gemüse
Gebratene Drillinge
Schupfnudeln

Crème Brûlée (c,g)
Sauerrahmcreme mit Beerensauce (g)
Bratapfel-Kompott mit Karamellmandel (h1)
Mousse von belgischer Schokolade (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