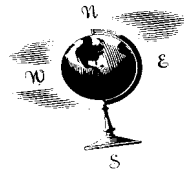


MITTAGESSEN



Albatros Vegetarisches Menu

Vorspeise

„Obatzter“

Angemachter Brie mit Zwiebelringen

Suppe

Bayrische Kartoffelsuppe

Hauptgang

Gebackene mit Käse gefüllte Chilischoten
mit Butterreis auf Tomatensauce

Zuckerfreies Dessert

Brandteigring mit Vanillecreme und Mandeln

Sandwich

Griechisches Pita-Brot gefüllt mit Thunfisch,
Salatstreifen, Tomatenwürfeln und Salatgarnitur

Schonkost

Gebratenes Schollenfilet mit Zitronengarnitur,
glacierten Pariser Karotten und Salzkartoffeln



Kalte Vorspeise

1 „Obatzter“

Angemachter Brie mit Zwiebelringen

Warme Vorspeise

2 *Safranrisotto mit frisch geriebenem Parmesan und Tomatenwürfeln*

Suppen

3 *Rinderbouillon mit Fleischstrudel*

4 *Bayrische Kartoffelsuppe*

5 *Geeiste Mandarinenkaltschale*

Salat

*Frische Salate vom Buffet
mit einer Auswahl verschiedener Marinaden*

Hauptgerichte

6 *Gebratenes Schollenfilet mit Zitronenbutter
glacierten Pariser Karotten und Salzkartoffeln*

7 *Kalbsrahmgulasch „Marengo“ mit Tomaten
Blumenkohlröschen und Fettuccine*

Aus der Mannschafts- oder regionalen Küche

8 „Nasi Goreng“

Indonesisches Reisgericht mit Gemüse, Geflügelfleisch, Eierstreifen und Krabbenbrot

Dessert

9 *Schokoladen Profiterole mit Vanillefüllung und Schokoladensauce*

10 *Pistazien Eis mit marinierten Melonen in Galiano und Sahne*

11 *Frische Früchte der Saison*

Käse

Eine Auswahl von internationalen Käsespezialitäten vom Buffet

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

*Ihr Küchenchef
Silvio Richter*

*Ihr Maitre d'Hotel
Attila Bozkurt*