

Das Restaurant Für Kinder

Mittagessen : 12.30 – 14.00
(für Kind vom 12.00 bis 12.30)
Abendessen : 19.30 – 21.00
(für Kind vom 19.00 bis 19.30)



| | SONNTAG | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG |
|---------------------|--|---|---|--|---|--|--|
| ERSTER GANG | Makkaroni mit Tomatensauce Überbackene Pariser Klößchen | Ravioli mit gekochte Gemüse Fritiertes Mozzarella-Sandwich | Käsestrudel Risotto mit Parmesan oder Safran | Lasagne mit Hackfleischsauce Kartoffelklößchen Mit Tomatensauce | Eierbandnudeln mit Schinken Gefüllte Nudelrolle überbacken | Gemüsetörtchen Risotto mit Käse | Grießklösschen Überbacken Frische Nudeln mit Gemüse |
| ZWEITER GANG | Paniert Hähnchenbrust Kalbsschnitzel in der Pfanne | Rindersteak mit Olivenöl Wiener Schnitzel | Omelett nach Geschmack Seezungenfilets vom Grill | Truthahnschnitzel im Ofen gebacken Kalbshamburger mit Käse | Schnitzel mit Butter Seezungenfilet nach Geschmack | Hähnchen im Ofen gebacken Rinderfilet vom Grill | Omelett mit Parmesan Roher schinken mit Melone |
| BEILAGE | Kartoffelpüree, Pommes frites oder Karotten | Gemüse vom Grill, Pommes frites oder Spinat | Kartoffelpüree, Gemüse | Gemischtes Gemüse oder Pommes frites | Kartoffelpüree, Karotten oder Gemüse mit Öl | Kartoffeln, Gemüse, Salat | Püree oder knusprig Kartoffeln |
| SÜSS-SPEISEN | Apfelkuchen mit Eis Schokolade-Halbgefrorenes | Schokoladen-törtchen Crêpe mit Eis | Karamelcreme Eisbecher oder Karottenkuchen | Schokoladen-pudding Apfelstrudel | Schokoladen-Profiteroles Frisches Obstsalat | Meringe-Mürbeteigkuchen Orangentörtchen | Schokoladentorte Sahnepudding mit Erdbeeren |

Der Chefkoch des Hotels, Vinicio Tenni, empfiehlt seinen Gästen ein geschmackvolles und nahrhaftes Menü speziell nach Ihren Bedürfnissen. Zur Zubereitung werden ausschließlich erstklassige Zutaten verwendet. Neben dem Tagesmenü bieten wir Ihnen auch eine klare Nudelsuppe und frisch zubereitetes Grillfleisch. Im Fall von besonderen Wünschen bezüglich des Menüs, z.B. Diätkost oder Säuglingsnahrung, bitten wir Sie frühzeitig die Direktion oder Chefkellner, Gerardo Grasso, zu informieren. Danke für Ihr Verständnis. Wir möchten unsere Gäste noch darauf aufmerksam machen, dass im Fall von zeitlich nicht frisch verfügbaren Zutaten auch tiefgefrorene Produkte verwendet werden.