

„DAILY DINNER“

*Großer gemischter Salat
mit gebratener Putenbrust in Joghurtdressing*
Mixed salad with yoghurt dressing and roasted turkey
13,00 €

*Spaghetti in pikanter Tomatensauce,
mit gebratenem Gemüse und Oliven*
Pasta spaghetti in spicy tomato sauce,
with fries vegetable and olives
14,00 €

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
auf Brokkoli und Kroketten*
Fillet of pork with pepper cream sauce
served with broccoli and croquettes
16,00 €

*Pochiertes Kabeljaufilet in Senfsauce
auf Rahmlauch und Dillkartoffeln*
Poached codfish fillet with mustard sauce
served with creamy leek and dill potatoes
15,00 €

*Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce
auf Bouillongemüse*
Boiled Beef in horseradish sauce
with bouillon vegetables
17,00 €

Unser Daily Dinner servieren wir Ihnen im „le Marron“
in der Zeit von 18:00 bis 21:30 Uhr.

Alle Speisen verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen MwSt. & Bedienungsgeld

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

*„Eins zu Eins“
Merlot Rosé feinherb
0,75l 26,90 €*

Weingut A. Diehl, Pfalz, Edesheim
Ein sensationeller leichter und fruchtiger
Rosé aus Deutschland

Restsüße: 18,2g/l
Alkoholgehalt: 12,00%

ZUM DESSERT

*Prunella Mandorlata
Nonino Mandel-Pflaumenlikör
2 cl € 2,60*

Feines aromatisches Erlebnis von
Bittermandel veredelt durch Pflaumenbranntwein
33 % vol.



Unsere **Highlights bis Oktober 2019:**

- 13. September Pasta Basta
- 13. September Happy Cocktails
- 22. September Hochzeitsmesse
- 03. Oktober Langschläferfrühstück
- 11. Oktober Happy Cocktails
- 18. Oktober Tapas Buffet

**Fragen Sie auch nach unserem
kulinarischen Kalender mit allen Veranstaltungen!**

Sonntagsbrunch:

- 01. September
- 08. September
- 15. September
- 22. September
- 29. September
- 03. Oktober (Erntedankbrunch)

DAILY DINNER



PARK HOTEL
AHRENSBURG
by Centro