# WONDER RESTAURANT: MENÜ FUGA DA ATLANTIDE

## Köstlichkeiten:

***Brot am Tisch:***

*Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen

Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker

***Wurst-Ecke:***
Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten.

Käsebrett (lokal und typisch)

Kochschinken mit Mozzarella Fior di Latte aus Apulien

***Ecke mit Frittiertem:***

*Kartoffelkroketten

*Fischstäbchen

*Reis-Supplì nach sizilianischer Art

Nachos mit Soßen

## Vorspeisen:

Gemüse der Saison mit handgemachtem Mozzarella

VEGANO
Cous-Cous mit Gemüse

*Russischer Salat mit süß-sauren Gurken, Kapern aus Pantelleria

Bei niedriger Temperatur gegarter Hüftspitz auf ausgewählten gemischten Brotchips und gemischtem Schnittsalat mit Joghurt- und Schnittlauchdressing

Kompott mit Fisch vom Riff, Marinda-Cocktailtomaten, Sellerie und Bergkartoffeln

Auflauf mit *Spinat, Emmentaler und Kuhmilch-Ricotta

## Erste Gänge:

Kleine Bolognese-Lasagne aus *Spinateiernudeln

Calamarata mit Krustentiercreme und gehacktem Schwertfisch mit nach Zitrusfrüchten duftendem Brot

Conchiglioni mit Zucchini-Pesto, Brie und knusprigem Bauchspeck

Risotto mit vier edlen Käsesorten und karamellisierten Steinpilzen

VEGANO
Pennette in Tomatensauce mit Basilikum

°Gemüsesuppe mit Frühgemüse aus unserer Region

## Zweite Gänge:

*Gegrillter Hamburger vom Rind mit Tomaten und geräuchertem Scamorza-Käse

Puten-Geschnetzeltes mit Gemüse der Saison und Curry

Lokale Fischsuppe

°Knusprig paniertes Doradenfilet in Minz- und Limettenaufguss mit mediterranem Aroma

## Chef Trancheur:

Traditionelles Roastbeef in eigener Sauce

## Beilagen:

°Spinat in Butter

Bratkartoffeln auf lyonesische Art

VEGANO
Salat-Ecke (biologisch und regional)

°Kleine Karotten in nativem Olivenöl extra

*Pommes Frites

## Desserts:

Konditorei: Auswahl an Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor

Granita

Erdbeer-Sorbet

Zitronensorbet

VEGANO
Frisches Obst der Saison

### LEBENSMITTELALLERGIEN UND -UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Bei Zöliakie können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten: Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.

MILCH, GLUTEN, EI, SCHALENTIER, FISCH, SELLERIE, ERDNUSS, LUPINE, NUTS, SESAM, SOJA, SCHWEFELDIOXID, SENF, SCHALENTIER

Die Speisekarte kann je nach Saisonalität der Produkte und in Verbindung mit der Verfügbarkeit auf dem Markt variieren.

° Wir informieren unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte, sollte dieses nicht frisch verfügbar sein.

*Produkt von Ursprung an tiefgefroren.

VEGANES GERICHT

Gerichte für Kinder

# WONDER RESTAURANT: MENÜ RAPTOR

## Köstlichkeiten:

***Brot am Tisch:***

*Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen

Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker

***Wurst-Ecke:***
Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten

Käsebrett (lokal und typisch)

Parmaschinken mit Mozzarella
Fior di Latte aus Apulien

***Ecke mit Frittiertem:***

*Kartoffelkroketten

*Fischstäbchen

*Reis-Suppli nach sizilianischer Art

Nachos mit Soßen

## Vorspeisen:

Alte Traditionen: apulische Hartweizen-Frisella mit Tomatencreme, würzigem Provolone-Käse und geräuchertem Paprika

Salzfleisch-Stäbchen, Grana Padano Riserva, Rucola

Typischer süß-saurer Capricciosa-Salat mit weißem Fleisch

Gratiniertes Gemüse

Gepfefferte Miesmuschelsuppe nach Seemannstradition

°Quiche Lorraine

## Erste Gänge:

Fusilli mit Rinds- und Kalbsragout auf Bolognese-Art für unsere jüngsten Gäste

°Paella auf valencianische Art

*Handgemachte Brot-Gnocchi nach alter Tradition

Kartoffelcreme mit Lauch-Chiffonade

Casarecce mit Knoblauch, Öl und Chili, knusprigem hausgemachtem Brot mit den Düften der Macchia und scharfer Streichwurst „Nduja“

Ein-Weizen-Paccheri mit Bio-Tomaten, in der Grotte gereiftem Käse und Auberginen-Kaviar.

## Zweite Gänge:

*Rinderfrikadellen in Tomatensauce auf Großmutters Art für unsere jüngsten Gäste

*Hähnchen „alla Diavola“ am Spieß

°Umber auf mediterrane Art

°Duett des Sees: Forellen und Felchen „in Saor“ (mit Essig und Zwiebeln)

## Chef Trancheur:

Gebackener Schweinerüssel

## Beilagen:

*Gratinierter Blumenkohl in Mornay-Sauce

Kartoffeln mit Tomatensauce “alla Pizzaiola”

VEGANO

Salat-Ecke (biologisch und regional)

*Natürlich angemachte Fisolen

*Pommes Frites

## Desserts:

Konditorei: °Auswahl an Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor

Granita

Erdbeer-Sorbet

Zitronensorbet

VEGANO

Frisches Obst der Saison

### LEBENSMITTELALLERGIEN UND -UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Bei Zöliakie können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten: Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.

MILCH · GLUTEN · EI · SCHALENTIER · FISCH
SELLERIE · ERDNUSS · LUPINE · NUTS · SESAM
SOJA · SCHWEFELDIOXID · SENF · SCHALENTIER

Die Speisekarte kann je nach Saisonalität der Produkte und in Verbindung mit der Verfügbarkeit auf dem Markt variieren.

° Wir informieren unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte, sollte dieses nicht frisch verfügbar sein.

*Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

VEGANES GERICHT

Gerichte für Kinder

# WONDER RESTAURANT: MENÜ JUNGLE RAPID

## Köstlichkeiten

***Brot am Tisch:***

*Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen

Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker

***Wurst-Ecke:***

Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten.

Käsebrett (lokal und typisch

Putenschinken mit Mozzarella
Fior di Latte aus Apulien

***Ecke mit Frittiertem:***

*Kartoffelkroketten

*Fischstäbchen

*Reis-Suppli nach sizilianischer Art

Nachos mit Saucen

## Vorspeisen:

Vitello tonnato nach Tradition mit Kapern aus Pantelleria und gefülltem Ei

Handgemachtes Weiches, gefüllt mit verschiedenen Mousses und Bergsprossen

Caprese mit Primo-Sale-Käse, frischen Tomaten und Basilikum-Blattgrün

Kompott mit weißen Kartoffeln, Wiesen-Champignons, süß-sauren Gurken, Balsamico-Mayonnaise

Fischhäppchen mit rosa Garnelen, Muscheln, knusprigem Fenchel, Orangen- und Zitronencoulis

Komposition aus fünf Vollkorn-Getreidesorten mit halbgetrockneten Cocktailtomaten, Gemüse, grünem Apfel

## Erste Gänge:

Risotto Ripasso del Valpolicella, mit Radicchio und Monte Veronese-Käse

Fusillone mit Spanferkel, Rübstiel, Parmesanspänen und Mandeln

*Strigoli, verrührt mit Basilikum-Pesto, Thunfisch und Cocktailtomaten

*Handgemachter Cannellone, Ricotta-Flocken, *neuer Spinat, Tomatenmark

*Passatelli in Kalbsbrühe

VEGANO

Pennette mit Tomate und Basilikum
für unsere jüngsten Gäste

## Zweite Gänge:

Gemischtes Fleisch vom Grill

Der alte Hackbraten neu interpretiert, gefüllt mit Fontal-Käse, frischem Spinat und Ei

°Gemischter frittierter Fisch mit °Fisolen in Teigmantel

Schwertfisch in grüner Soße mit Kraut und schwarzen Olivenstreuseln

## Chef Trancheur:

Fisch des Tages

## Beilagen:

Gratinierte Tomaten

VEGANO

Salat-Ecke (biologisch und regional)

*Natürlich angerichteter Brokkoli

Bratkartoffeln

*Pommes Frites

## Desserts:

Konditorei: °Auswahl an Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor

Granita

Erdbeer-Sorbet

Zitronensorbet

VEGANO

Frisches Obst der Saisont

### LEBENSMITTELALLERGIEN UND -UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier in der spezifischen Informationszeile angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen weisen wir darauf hin, dass allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Bei Zöliakie können wir keine vollständig von uns zubereiteten Gerichte bieten: Gemäß der ISO-22000-Zertifizierung sowie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit dürfen nur versiegelte und bereits fertige Gerichte von zertifizierten externen Dienstleistern aufgewärmt serviert werden.

MILCH, GLUTEN, EI, SCHALENTIER, FISCH, SELLERIE, ERDNUSS, LUPINE, NUTS, SESAM, SOJA, SCHWEFELDIOXID, SENF, SCHALENTIER

Die Speisekarte kann je nach Saisonalität der Produkte und in Verbindung mit der Verfügbarkeit auf dem Markt variieren.

° Wir informieren unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte, sollte dieses nicht frisch verfügbar sein.

*Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

VEGANES GERICHT

Gerichte für Kinder