



MITTAGESSEN
St. John's / Antigua
Montag, 28. Oktober 2024

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Gefüllter Hackbraten
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Meerrettichpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

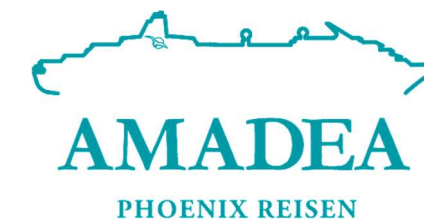
DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gefüllter Hackbraten
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Meerrettichpüree

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnusreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25 l € 6,50