



ABENDESSEN

Dienstag, 17. September 2024
Corner Brook / Kanada

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“
Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

*Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

*Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis
Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

*Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 21,00 €

2021 Bottelary Hills
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,75l 21,00 €

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.