



## ABENDESSEN

**Donnerstag, 19. September 2024**  
**Havre-Saint-Pierre / Kanada**

### VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

\*Spanischer Tapas Teller

### SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

### HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Salzkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Maccaroni

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

### DESSERTS

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Butter, Tomato Pesto, Herb-Cream Cheese, Bread Selection



## GEDECK

Butter, Brotauswahl

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

\*Spanischer Tapas Teller

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Salzkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

## VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Vernaccia, Isola Bianca di San  
Gimignano**

**Weingut Teruzzi & Puthod, Italien**

**0,75 l 24,00 €**

**2022 Primitivo, Neprica, Puglia IGT  
Tormaresca,**

**Marchesi Antinori, Italien**

**0,75 l 25,00 €**

\*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.