



MITTAGESSEN

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

VORSPEISEN

Ananas-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Mexikanischer Nacho Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Graupensuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“

Saure Kalbsnieren mit Kräutermöhren und Erbsenreis

DESSERT

New York Erdbeer-Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

New York Erdbeer-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Nacho Salat

Graupensuppe mit Pumpernickel

Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50

*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.