



MITTAGESSEN

Freitag, 20. September 2024
Sept-Iles / Kanada

VORSPEISEN

*Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Sahneleber-Pralinen mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Rettichsalat mit Apfel und Joghurt

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Salami-Schöberl

Getrüffelte Bergkäsesuppe

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet

Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Rahmgulasch

mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

*Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Salami-Schöberl

Rahmgulasch

mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelkrokette

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Rettichsalat mit Apfel und Joghurt

Getrüffelte Bergkäsesuppe

Pizza „Diavolo“

mit vegetarischer Wurst und Paprikasalat

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 4,50

*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 Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.