



MITTAGESSEN

Samstag, 21. September 2024
Saguenay / Kanada

VORSPEISEN

Birnen-Cocktail mit Zimt-Quark

Salami-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

SALAT

Vitalsalat mit Chia-Dressing

SUPPEN

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Arabische Tabouleh Suppe

HAUPTGERICHTE

Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Krosse Spanferkelkeule

Weizenbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödelmuffin

„Aus der Mannschaftsküche“

Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles
und Salzstangerl

DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Krosse Spanferkelkeule

Weizenbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödelmuffin

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Vitalsalat mit Chia-Dressing

Arabische Tabouleh Suppe

Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

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