



ABENDESSEN

Sonntag, 22. September 2024
Saguenay / Kanada

VORSPEISEN

Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Salsa

*Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

*"Strammer Lachs"

Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apple Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

*"Penne Pasta al Baffo con Tonno"

Cremige Tomatensauce, Thunfisch, Mozzarella

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Salsa

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apple Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 39,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75l 47,00 €

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