



MITTAGESSEN

Sonntag, 22. September 2024
Saguenay / Kanada

VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT

Couscous Salat mit Ananas

SUPPEN

Minestrone Milanese

Kohlsuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Hong Shao Rou“

Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Kohlsuppe mit Landjäger

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous Salat mit Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey
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.