



ABENDESSEN

Montag, 23. September 2024
Quebec / Kanada

VORSPEISEN

- *Räucherfischmus, Blätterteig, Rote Bete
- *Spanischer Rohschinken mit Melone und Pinienhonig

SALAT

Blumenkohlsalat mit Karotten-Korianderdressing

SUPPEN

- Kraftbrühe mit Entenleberschnitten
- Herbstliche Gemüsesuppe mit Croûtons

HAUPTGERICHTE

- Gebratenes Schollenfilet
- Dill-Zitronensauce, Speckgemüse, Salzkartoffeln
- *Rosmarin-Lammkeule
- Gemüsebündchen, Salami Chips, Polenta Muffin
- Geflügel Knuspertaschen
- Kejap Manis Sauce, Sweet Chili-Gemüse, Sesamnudeln

DESSERTS

- Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze
- Eisbecher „Pfirsich Melba“
- Frisch geschnittenes Obst
- „Käsevariation“
- Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

*Räucherfischmus, Blätterteig, Rote Bete

Kraftbrühe mit Entenleberschnitten

*Rosmarin-Lammkeule

Gemüsebündchen, Salami Chips, Polenta Muffin

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Blumenkohlsalat mit Karotten-Korianderdressing

Herbstliche Gemüsesuppe mit Croûtons

Zwergtomaten-Tarte

Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Käse Balls

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 24,00 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,00 €

*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.