



Dienstag, 24. September 2024
Trois-Rivières / Kanada

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Lauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Letscho, Pommes

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott
Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Lauchcremesuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, 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.