



ABENDESSEN

Donnerstag, 26. September 2024
Montreal / Kanada

VORSPEISEN

Weintrauben mit Ahornsirup-Joghurt

Mini Strammer Max

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Philippinische „Longanisa“ Suppe

French-Canadian Zwiebelsuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Curry-Koriandersauce, Romanesco, Linsenreis

Hirschkeule aus der Wacholderbeize

Rotwein-Preiselbeersauce, Rotkohl, Serviettenknödel

Pasta ... Asiatisch pikant!!!

Bandnudeln, Gemüse und Shiitake Pilze in Hoisinsauce
dazu gebackene Tempura Hähnchen

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Weintrauben mit Ahornsirup-Joghurt

Philippinische „Longanisa“ Suppe

Hirschkeule aus der Wacholderbeize

Rotwein-Preiselbeersauce, Rotkohl, Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Französische Zwiebelsuppe

Cornflakes-Blumenkohl mit Karotten-Sauce

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Iphöfer Silvaner
Weingut Hans Wirsching KG
Franken / Deutschland
0,75l 23,00 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €