



MITTAGESSEN

Donnerstag, 26. September 2024
Montreal / Kanada

VORSPEISEN

Tomaten-Parmesan Panna Cotta

Teriyaki Fischsalat mit Gemüse-Reis Nigiri

SALAT

Gemischter Salat mit Zuckermais und BBQ Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Spinatnocken

Kanadische Mountain Jack Käsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce, Rosenkohl, Röstzwiebel, Kartoffelpüree

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamicosauce, Speckbohnen, Birne, Schupfnudeln

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Teriyaki Fischsalat mit Gemüse-Reis Nigiri

Kraftbrühe mit Spinatnocken

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce, Rosenkohl, Röstzwiebel, Kartoffelpüree

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Parmesan Panna Cotta

Kanadische Mountain Jack Käsesuppe

Risotto mit Bohnen, Kohl und Kürbis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 4,50