



ABENDESSEN

Freitag, 27. September 2024
Montreal / Kanada

VORSPEISEN

Melone mit Passionsfrucht-Joghurt

„Lumpiang Sariwa“

Kalter Hackfleisch-Gemüsepfannkuchen mit Erdnusssauce

SALAT

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Backerbsen

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Sardellensauce, Rosinenlauch, Butterkartoffeln

Rosmarin-Kalbsbraten

Champignons Sauce, Bohnenbündchen, Kartoffelauflauf

„Pasta Formaggio“

Farfalle in Gorgonzola Käsesauce, Kräutergemüse,
aufgeschnittene Maishähnchenbrust

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Lumpiang Sariwa“

Kalter Hackfleisch-Gemüsepfannkuchen mit Erdnusssauce

Geflügelkraftbrühe mit Backerbsen

Rosmarin-Kalbsbraten

Champignons Sauce, Bohnenbündchen, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Melone mit Passionsfrucht-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Glasnudel-Reis Omelett mit Korea Kimchi

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75l 28,50 €

2018 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75l 37,00 €