



MITTAGESSEN

Freitag, 27. September 2024
Montreal / Kanada

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Geflügelgalantine mit Portwein-Stachelbeeren

SALAT

Asiatischer Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberspätzle

Fenchelcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Butterfisch

Teriyaki Sauce, Sesamspinat, Süßkartoffelpüree

Barbecue Hähnchenkeule

BBQ-Ananassauce, Chopped Salad, Backkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Cevapcici mit Fetakäse-Kräuter Dip, Bauernsalat und Knoblauchbrot

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Melone -Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügelgalantine mit Portwein-Stachelbeeren

Kraftbrühe mit Leberspätzle

Gegrillter Butterfisch

Teriyaki Sauce, Sesamspinat, Süßkartoffelpüree

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Asiatischer Gemüsesalat

Fenchelcremesuppe mit Croutons

Gefüllte Paprikaschote mit Bauernkäse und Tomatensauce

Bananen- und Erdbeereis, Melone -Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50