



MITTAGESSEN

Samstag, 28. September 2024
Quebec / Kanada

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Zimtsabayon

Gebackener Matjes mit Kartoffel-Spargel-Bohnensalat

SALAT

Lolo Rosso-Orangensalat

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

rot-gelbe Paprikasauce, junger Spinat, Butterreis

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Erbseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Matjes mit Kartoffel-Spargel-Bohnensalat

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Apfelcocktail mit Zimtsabayon

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50