



MITTAGESSEN

Sonntag, 29. September 2024

Baie Comeau / Kanada

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Pasta-Salami Salat mit Pesto Rosso

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Linsensuppe mit Würstchen

Nudelsuppe mit Gemüse

HAUPTGERICHTE

Pazifik Korallenbarsch „Escapeche“

würzig-saure Gemüsesoße, gebackene Ananas, Süßkartoffeln

Gekochte Almoachsenbrust

Rahmgemüse, Rote-Bete-Salat, Kartoffel-Zwiebelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“

Berner Grillwürstchen mit Chili-Senf, Mixed Pickles
und Pommes Frites

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabikreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pasta-Salami Salat mit Pesto Rosso

Linsensuppe mit Würstchen

Gekochte Almoachsenbrust

Rahmgemüse, Rote-Bete-Salat, Kartoffel-Zwiebelstampf

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Nudelsuppe mit Gemüse

Sauerkraut-Kartoffelstrudel mit Pilzsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50