



MITTAGESSEN

Montag, 30. September 2024

Gaspe / Kanada

VORSPEISEN

Hühnchen Tortilla Wrap mit Guacamole

Thunfisch-Gemüse Salat

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Balsamico Dressing

SUPPEN

Rindfleischsuppe mit Spätzlen

Sauerkrautsuppe mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Flunderröllchen im Speck

Noilly Prat Sauce, Romanesco Pudding, gelber Reis

Lumberjack Nackensteak

Ahornsirup-Paprikasauce, Gemüse-Pilzkompott, Kartoffel-Nuggets

„Aus der Mannschaftsküche“

Königsberger Klopse mit Rote-Bete und Kartoffelpüree

DESSERTS

Kakao-Apfelcreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Gemüse Salat

Rindfleischsuppe mit Spätzlen

Lumberjack Nackensteak

Ahornsirup-Paprikasauce, Gemüse-Pilzkompott, Kartoffel-Nuggets

Kakao-Apfelcreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Balsamico Dressing

Sauerkrautsuppe mit Schmand

Gebackenes Gemüse im Tempurateig , Knoblauch - Dip

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé

Los Vascos Barons de Rothschild

Valle Central, Chile, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50