



ABENDESSEN

Mittwoch, 2. Oktober 2024

Charlottetown / Kanada

VORSPEISEN

Tropical Sweet Chili-Früchte mit Oktopus

Blutwurst-Empanada mit scharfem Bohnenmus

SALAT

Tomatensalat mit Minze und Ziegenkäse Dressing

SUPPEN

Hühnercremesuppe mit Croutons

Weißkohl-Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratene Regenbogen Forellenfilets

Krustentierschaum, Antipasti Gemüse, Basilikum Risotto

Krosser Spanferkel-Rollbraten

Bratensauce, Wirsing, Thymiankartoffeln

Maccaroni Nudeln mit geröstetem Hackfleisch

und fruchtiger Tomaten-Gemüsesauce

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeersauce, Focaccia



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Empanada mit scharfem Bohnenmus

Hühnercremesuppe mit Croutons

Gebratene Regenbogen Forellenfilets

Krustentierschaum, Antipasti Gemüse, Basilikum Risotto

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST

Vesperteller mit gefülltem Ei und eingelegtem Kürbis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Minze und Ziegenkäse Dressing

Weißkohl-Gemüsesuppe

Gebackene Champignons, Sauce Tartar, Butterkartoffeln

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2020 Muskateller

Weingut Rebholz

Pfalz / Deutschland

0,75 l 29,00 €

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 32,00 €