



MITTAGESSEN

Mittwoch, 2. Oktober 2024

Charlottetown / Kanada

VORSPEISEN

Erdbeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Kartoffel-Kürbiskern-Vinaigrette

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Chili con Carne Suppe

Zuckerschotencremesuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE

„Nova Scotia Fish Chowder“

Cremige Fisch-Meeresfrüchte Suppe, Knoblauch-Eier Dip, Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte

Salbeisauce, Röstzwiebel, Marzipan-Bratapfel, Kartoffelpüree

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Kartoffel-Kürbiskern-Vinaigrette

Chili con Carne Suppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Salbeisauce, Röstzwiebel, Marzipan-Bratapfel, Kartoffelpüree

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Erdbeer-Stracciatella Smoothie

Zuckerschotencremesuppe mit Minze

Blumenkohlfrikadelle mit Kürbissauce und Kichererbsen

Schokoladenpudding mit Keks

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