



Samstag, 5. Oktober 2024
Halifax / Kanada

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Schuss

Wurstsalat mit Camembert

SALAT

Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit kleinen Hackbällchen

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Kartoffeleintopf mit Fleisch, Landjäger und Gemüse

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wurstsalat mit Camembert

Rinderkraftbrühe mit kleinen Hackbällchen

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Schuss

Kohlrabicremesuppe

Pizza „Margaritha“ mit italienischem Salat

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2022 Los Vascos Cabernet Sauvignon
Chile
trocken
0,25 l • € 6,50