



Montag, 7. Oktober 2024
St. John's / Kanada

VORSPEISEN

Meeresfrüchte Cocktail mit tropischem Chutney und Taco Chips

Kalbszungen-Ragout in Blätterteigpastetchen

SALAT

Eisberg-Mango Salat, Balsamico Walnüsse, Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistazienspätzle

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Brust & Keule von der Holsteiner Ente

Johannisbeeren -Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkroketten

Fusilli Pasta & Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Cocktail mit tropischem Chutney und Taco Chips

Kraftbrühe mit Pistazienspätzle

Brust & Keule von der Holsteiner Ente

Johannisbeeren -Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkroketten

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

HAUSMANNSKOST

Pfälzer Leberwurstbrot mit Zwiebeln, Senf und Sauergemüse

VEGETARISCHES MENÜ

Eisberg-Mango Salat, Balsamico Walnüsse, Himbeer-Vinaigrette

Brokkolicremesuppe

Cornflakes Emmentaler

Pico da Gallo Würzsalsa, mexikanische Sauce

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 21,00 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75l 37,00 €