



MITTAGESSEN

Montag, 7. Oktober 2024

St. John's / Kanada

VORSPEISEN

Grapefruitcocktail mit Vanillelikör

Fischsalat „Fürst Bismarck“ mit Knäckebrot

SALAT

Spudzanella mit Estragon und Chiabatta

SUPPEN

Goulasch Suppe mit Schmand

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Brauhaus Schweinebraten
Kümmelsauce, Bayrisch Kraut, Semmelknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Geflügel Geschnetzeltes, Curry-Joghurtsauce, gegrillte Melone, Kokosnussreis

DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fischsalat „Fürst Bismarck“ mit Knäckebrot

Goulasch Suppe mit Schmand

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruitcocktail mit Vanillelikör

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

Gemüse Schaschlik, Sesamesauce, glasierter Chinakohl, Bratreis

Vanillepudding mit Himbeeren

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