



Dienstag, 8. Oktober 2024
St. John's / Kanada

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Portwein-Hühnerleber
mit Apfel-Safran Chutney und Linsencreme

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Backerbsen

Reiscremesuppe mit Röstknoblauch

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste
Pflaumensauce, China-Gemüse, Calrose Reis

Sauerbraten vom Bürgermeisterstück
Pumpnickelsauce, Rosenkohl, Kartoffelkloße

„Pasta Valencia“

Fusilli mit Safransauce, Meeresfrüchte, Hähnchen und Gemüse

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



Butter, Olivencreme, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Backerbsen

Sauerbraten vom Bürgermeisterstück
Pumpnickelsauce, Rosenkohl, Kartoffelkloße

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

“STRAMMER LACHS”

Graved Lachs auf Schwarzbrot, Eisbergsalat, Tomate, Gurke
Spiegelei, Honig-Senf Mayonnaise

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Reiscremesuppe mit Röstknoblauch

Gefüllte Tomate mit Roquefort Käsesauce

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

**2022 Vernaccia, Isola Bianca di
San Gimignano**
Weingut Teruzzi & Puthod, Italien
0,75 l 24,00 €

**2022 Primitivo, Neprica, Puglia IGT
Tormaresca**
Marchesi Antinori, Italien
0,75 l 25,00 €