



MITTAGESSEN

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

VORSPEISEN

Obstsalat mit Campari-Orange

Hühnchen Tortilla Wrap mit Guacamole

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gorgonzola-Monte Christo

Spinatcremesuppe mit Safransahne

HAUPTGERICHTE

Hamburger Pannfisch

Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

„Filipino Classic Adobo“

Spanferkel in Soja-Essigsauce mit Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen in kräftiger Brühe mit Speck-Zwiebelschmelze

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hühnchen Tortilla Wrap mit Guacamole

Kraftbrühe mit Gorgonzola-Monte Christo

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Obstsalat mit Campari-Orange

Spinatcremesuppe mit Safransahne

Kaspress-Gemüseknödel
mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräuterschmand

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50