



MITTAGESSEN
Dienstag, 12. September 2023
New York / USA



GEDECK
Butter, Baguette

VORSPEISEN
Empire Apfel Cocktail „New York Sour“
Makkaroni*-Salamisalat

SALAT
Gemischter Salat mit orientalischem Dressing

SUPPEN
Pikante Glasnudelsuppe

Graupensuppe mit geröstetem Knoblauch

HAUPTGERICHTE
Gegrilltes Kabeljaufilet
Spinatsauce, Meerrettich-Gemüse, Butterkartoffel

Kalbsfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, gelber Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratene Hähnchenkeule, Limettensauce, Jambalaya-Gemüsereis

DESSERTS
Herrencreme mit Topping und Karamell-Nüsse

Rhabarber-Streuselkuchen mit Batida de Coco-Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Empire Apfel Cocktail „New York Sour“
Pikante Glasnudelsuppe

Kalbsfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, gelber Reis

Herrencreme mit Topping und Karamell-Nüsse

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit orientalischem Dressing

Graupensuppe mit geröstetem Knoblauch

„Pasta Primavera“
Spaghetti mit Zitronenbuttersauce, Rostgemüse und geriebenem Käse

Rhabarber-Streuselkuchen mit Batida de Coco-Sauce

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow Edition
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow Edition
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €