



MITTAGESSEN
Dienstag, 12. September 2023
New York / USA

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



GEDECK
Butter, Baguette

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 Zitronenbittersauce, 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 €