



ABENDESSEN

Montag, 27. April 2026
New York City / New York / USA

VORSPEISEN

Miesmuscheln mit Dill-Sauerrahm und Chesterbrot

Broccoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

New York Waldorf Astoria Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Hackfleisch und Gerste

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Victoriabarsch

Thymian-Orangensauce, Balsamico-Gemüse, Tomatenreis

Schonend gegarter *Kalbstafelspitz
getrübte Champignonsauce, Rosenkohl, Rosmarin-Kartoffeln

„Buffalo Chicken Pasta“
Penne mit pikanter Käsesauce, Hähnchenbrust, Frühlingszwiebeln
und Mozzarella

DESSERTS

Roberta's Passionsfrucht Cheesecake

Pfirsich Melba mit Mandel-Löffelbiskuit

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Mangosauce, Baguette



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuscheln mit Dill-Sauerrahm und Chesterbrot

Kraftbrühe mit Hackfleisch und Gerste

Schonend gegarter *Kalbstafelspitz
getrübte Champignonsauce, Rosenkohl, Rosmarin-Kartoffeln

Roberta's Passionsfrucht Cheesecake

HAUSMANNSKOST

Kalte Frikadelle mit Senf, Gewürzgurke und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

New York Waldorf Astoria Salat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und geriebenem Käse

Pfirsich Melba mit Mandel-Löffelbiskuit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Gavi, Piemont/ Italien

0,75 l 27,30 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.