



ABENDESSEN

Dienstag, 28. April 2026
New York City / New York / USA

VORSPEISEN

*Matjes Tatar „Hausfrauenart“ mit Pumpernickel

*Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Gegrillter Ratatouille Salat mit Röstbrot

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Röstgemüsesuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE

Gebratener *Lachs-Bagel

*Spiegelei, Blaukäse Streusel, Ranch Dip, Jojo Kartoffeln

Cajun-Lamm Curry
Pfirsich Chutney, grüne Bohnen, Korianderreis

„Farfalle di Noci e Fegato“
mit Walnusspesto, Balsamico-Geflügelleber, Erbsen
und Schmorzwiebel

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „American Nuts Breaker“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Provolone, Bleu d´Auvergne, Muenster, Pflaumensenf, Oliven-Ciabatta



GEDECK

Butter, Ponzu Dip, Petersilien-Zitronen-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

*Matjes Tatar „Hausfrauenart“ mit Pumpernickel

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Cajun-Lamm Curry
Pfirsich Chutney, grüne Bohnen, Korianderreis

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillter Ratatouille Salat mit Röstbrot

Röstgemüsesuppe mit Distelöl

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „American Nuts Breaker“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Steirisch Klassik

Weingut Tement
Südsteiermark, Österreich

0,75 l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar
Gols, Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €

* 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.