

HALIFAX - FRANKFURT

## **MENÜ**

### VORSPEISE

Räucherlachs mit Senfsauce, marinierte Riesengarnelen  
an Krebsalat

—

Geräucherte Entenbrust serviert mit Waldorfsalat

—

Gemischter grüner Salat mit Tomaten und Fenchel  
Balsamico Dressing

### HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Gegrilltes Rinderfilet Medaillon mit Barbecuesauce,  
jungen Möhrchen, Prinzessbohnen und Kartoffelspalten

oder

Atlantic-Lachsfilet mit Senfsauce, frischem Spinat  
und Wildreis

oder

Unsere vegetarische Spezialität  
Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse, Pilz-Sahnesauce  
und Parmesankäse

### KÄSE

Fourme d'Ambert | Roter Cheddar | Alpenkäse

### AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

### DESSERT

Heidelbeer-Käsekuchen mit geschlagener Sahne

—

Kaffee | Tee | Digestif

## **FRÜHSTÜCK**

Frische Früchte der Saison

---

Salami, Schinken, Cheddar

---

Rührei, Grilltomate

---

Brot | Brötchen | Croissant

---

Butter | Konfitüre | Honig | Nutella

---

Kaffee | Tee

---

Frisch gepresster Orangensaft

HALIFAX - FRANKFURT

**MENU**

STARTER

Smoked salmon with canadian mustard sauce,  
marinated King Prawns accompanied by crab salad

---

Smoked duck breast served with Waldorf salad

---

Mixed green salad with tomato and fennel  
Balsamic oil dressing

MAIN COURSE

Roasted beef tenderloin with barbecue sauce, baby carrots,  
fine green beans and potato wedges

or

Atlantic salmon filet with mustard sauce, fresh spinach  
and wild rice

or

Our vegetarian speciality  
Ravioli stuffed with Ricotta cheese,  
creamy mushroom sauce and parmesan cheese

CHEESE

Fourme d'Ambert | red cheddar | Alp's cheese

FROM THE BREAD BASKET

Bread | Roll | Butter

DESSERT

Blueberry cheese cake with whipped cream

---

Coffee | Tea | Digestif

## **BREAKFAST**

Fresh seasonal fruit

---

Salami, Ham, cheddar cheese

---

Scrambled eggs, grilled tomato

---

Bread | Roll | Croissant

---

Butter | Jam | Honey | Nutella

---

Coffee | Tea

---

Freshly squeezed orange juice