

**Dinner Menu  
The Week of  
10/1/18 -  
10/7/18**



**V=Vegan  
Veg=Vegetarian  
GF=Gluten Free  
D=Dairy**

**PRINCETON TERRACE CLUB**

*Monday*

Vegan Split Pea Soup (V) (GF)  
Chicken Thigh Grille w. Mustard Greens (GF)  
Ground Bison Sloppy Joe Sandwich  
Tofu w. Sundried Tomato Sauce (V) (GF)  
Flaming Battered Onion Rings (V)  
Braised Brussels Sprouts (V) (GF)  
Tuscan Vegetable Raviolis (Veg) (D)  
Giant Chocolate Chip Cookie (Veg) (D)

*Tuesday*

New England Clam Chowder (D)  
Grilled Chicken w. Mango Habanero Sauce (GF)  
Pan Fried Old Bay Crab Cake (D)  
Seitan w. Portabellas & Escarole (V)  
Brown Rice Primavera (V) (GF)  
Steamed Asparagus Spears (V) (GF)  
Rotini Pasta al Pomodoro (Veg) (D)  
Sweet Apple Raisin Crepes (Veg) (D)

*Wednesday – German Oktoberfest*

Beer and Cheddar Soup (Veg) (D)  
Chicken Schnitzel with Mushroom Sauté (D)  
Grilled Bratwurst w. Caramelized Onions (GF)  
Vegan German Sausage Rice (V) (GF)  
German Spaetzle Dumplings (Veg) (D)  
Blaukraut (Braised Red Cabbage) (V) (GF)  
Hot German Potato Salad (V) (GF)  
German Chocolate Cake (Veg) (D)

*Sunday*

Creamy Mushroom Dill (Veg) (D)  
Turkey Breast w. Apple Cider Gravy (D)  
Fillet of Flounder Piccata (D)  
Fried Tofu Bites w. Kale Pesto (V) (GF)  
Long Grain and Wild Rice (V) (GF)  
Buttered White Shoe-peg Corn (Veg) (GF)  
Short Rib Raviolis Marinara (D)  
Terhune's Apple Pie (Veg) (D)

*Thursday*

Cream of Asparagus Soup (Veg) (D)  
**Fresh Catch of the Day\***  
Pulled Pork Butt w. Shishito Peppers (GF)  
Falafel Balls w. Black Bean Sauce (V)  
Cheddar & Chive Scones (Veg) (D)  
Garlic Snow Peas & Mushrooms (V) (GF)  
Rigatoni w. Broccoli Rabe (V)  
Cookie Butter Tarte (Veg) (D)

*Friday – MEXICAN NIGHT*

Chipotle Mushroom Chili (V) (GF)  
Cilantro Scallop Taco w. Avocado Cream (D)  
Chicken and Monterey Jack Enchilada (D)  
Tofu w. Fire Roast Tomatillo Salsa (V) (GF)  
Mexican Style Rice (V) (GF)  
Green Beans w. Spicy Tomatoes (V) (GF)  
Chili Relleno Casserole (Veg) (D)  
Cinnamon Sugar Churros (Veg) (D)

*Saturday*

Vegetable Navy Bean Soup (V) (GF)  
Chicken Tender Grille w. Olives & Feta (GF) (D)  
Barbequed Beef Brisket & Onions (GF)  
Soy Chicken w. Shiitake Sauce (V)  
Whipped Garlic Potatoes (Veg) (GF) (D)  
Roasted Cauliflower (V) (GF)  
Ziti w. Fennel Roasted Tomatoes (V)  
Pumpkin Latte Ice Cream (GF) (D)

\*Fresh Catch of the Day is usually available gluten free – ask your server at the entrée line.

**Dinner Menu  
The Week of  
10/8/18 -  
10/14/18**



PRINCETON TERRACE CLUB

**V=Vegan  
Veg=Vegetarian  
GF=Gluten Free  
D=Dairy**

*Monday* – **Italian Night**

Pasta E. Fagioli (V) (GF)  
Baked Chicken Breast Parmesan (D)  
Sausage, Peppers and Cheese Stromboli (D)  
Fried Tofu w. Tomato Basil Salsa (V) (GF)  
Pasta w. Spinach & Roasted Red Peppers (V)  
Braised Brussels Sprouts (V) (GF)  
Baked Stuffed Shells Marinara (Veg) (D)  
Mini Sfogliatelle Pastry (Veg) (D)

*Tuesday*

Spicy Chicken Gumbo (GF)  
Grilled Smothered Salisbury Steak (GF)  
Stuffed Flounder w. Spinach and Feta (D)  
Soy Beef and Bean Chili (V)  
Long Grain and Wild Rice Pilaf (V) (GF)  
Grilled Zucchini and Squash (V) (GF)  
Ziti with Alfredo Sauce (Veg) (D)  
Apple Caramel Crumb Cake (Veg) (D)

*Wednesday* – **Caribbean Nite**

Caldo De Pulpo (Octopus Soup) (GF)  
Pollo En Salsa Frijol Negro (GF)  
Haitian Conch & Shrimp w. Hot Peppers  
Tofu & Pineapple Mojo Kebab (V) (GF)  
Caribbean Mint Potatoes (V) (GF)  
Garlic and Chive Yucca (V) (GF)  
Sweet Plantain & Black Bean Pasta (V)  
Pineapple Upside Down Cake (Veg) (D)

*Thursday*

Creamy Swiss and Onion Soup (Veg) (D)  
**Fresh Catch of the Day\***  
Country Style Chicken Fried Steak (D)  
Soy Chicken Vegetable Stir Fry (V)  
Mashed Sweet Potatoes (Veg) (D)  
Steamed Asparagus Spears (V) (GF)  
Pasta w. Mushrooms & Arugula (V)  
Coconut Sheet Cake (Veg) (D)

*Friday* – **MEXICAN NIGHT**

Pumpkin Chorizo Soup (D)  
Chicken Chimichanga Verde  
Chipotle Beef & Pepper Jack Enchilada (D)  
Spicy Tempeh & Pepper Fajita (V)  
Yellow Rice Vegetable Paella (V) (GF)  
Cut Corn Mexicane (V) (GF)  
Ziti w. Roast Jalapeno Cream (Veg) (D)  
Tres Leches Cake (Veg) (D)

*Saturday*

Lentil Spinach Soup (V) (GF)  
Greek Feta Lemon Chicken Quarters (GF)  
Lamb Balls with Orange Curry Sauce  
Cajun Blackened Tofu with Beans (V) (GF)  
Roasted Rosemary Potatoes (V) (GF)  
Sautéed Broccoli & Garlic (V) (GF)  
Penne Alla Vodka (Veg) (D)  
Chocolate Chip Brownies (Veg) (D)

*Sunday*

Cream of Roasted Red Pepper (Veg) (D)  
Cuban Roasted Pork Shoulder (GF)  
Blackened Tilapia w. Creamy Pepper Sauce (D)  
Quinoa & Sweet Potato Stuffed Portabella (V) (GF)  
Whipped Garlic Potatoes (Veg) (D)  
Bok Choy Stir Fry (V) (GF)  
Ditalini w. Spinach and White Beans (V) (GF)  
Terhune's Apple Cranberry Pie (Veg) (D)

\*Fresh Catch of the Day is usually available gluten free – ask your server at the entrée line.