



ABENDESSEN

Donnerstag 03. September 2026
St. John's / Neufundland / Kanada

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Chili-Limonen-Butterfisch mit Avocado-Tacos

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

Wild-Einmachsuppe mit Lebkuchen-Croutons

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Gelbflossen-*Thunfisch
Sternanissauce, Chinakohl, Süßkartoffelcreme

Rind in Soja-Zitronensauce
glasierte Zwiebelringe, Gemüse, Filipino-Gelbwurz-Reis

“Penne Pasta di Foresta”
Spanferkel-Ragout, Paprikaschoten, Ziegenkäse, Pekannusspesto

DESSERTS

Stachelbeer-Cobbler mit griechischem Joghurteis

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Limburger, Pont-l'Évêque, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkorn-Cracker

* 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.



GEDECK

Butter, Sriracha-Ketchup, Estragon-Zitronen-Aioli, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Chili-Limonen-Butterfisch mit Avocado-Tacos

Wild-Einmachsuppe mit Lebkuchen-Croutons

Rind in Soja-Zitronensauce
glasierte Zwiebelringe, Gemüse, Filipino-Gelbwurz-Reis

Stachelbeer-Cobbler mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Crème-fraîche

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Q.b.A.
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin