



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

VORSPEISEN
Obstsalat mit Triple-Sec-Spritzer

Schinken-Käse-Wrap mit Guacamole

SALAT
Romana Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Rindfleisch Nudelsuppe

Rosenkohl-Schmand-Suppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Dorschfilet
Mostrichsauce, Grüne Erbsen, Estragonreis

Gebratener Schweinenacken
Champignonrahmsauce, Kohlrabi, Kartoffel-Rösti-Ecke

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERT
Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Bananeneiscreme mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit 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, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Käse-Wrap mit Guacamole

Rindfleisch Nudelsuppe

Gedämpftes Dorschfilet
Mostrichsauce, Grüne Erbsen, Estragonreis

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Triple-Sec-Spritzer

Rosenkohl-Schmand-Suppe

Gebackener Camembert, Cole-Slaw-Salat, Kirschmarmelade

Bananeneiscreme mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côte de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €

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