



ABENDESSEN

Samstag 05. September 2026
Charlottetown / Prince Edward Island / Kanada

VORSPEISEN

Curry Lover *Meeresfrüchte Cocktail

Chili con Carne Empanada, Pico de Gallo, Avocado

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Safran-Beurre Blanc, Ratatouille, Oliven-Pinienkern-Reis

Gefüllte Maishähnchenbrust

Linsen-Velouté, Trüffel-Kohlrabi, Kartoffel-Palatschinke

„Wilde Pasta“

Gebratene Gnocchi mit Reh-Gemüse-Ragout und Preiselbeer-Dip

DESSERTS

„Canadian Eton Mess“

Beeren-Schichtcreme mit Baiser und gerösteten Nüssen

Aprikosen-Melba mit Mandelhippe

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Fruchtsenf, Walnussbrot

** 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, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Curry Lover *Meeresfrüchte Cocktail

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Gefüllte Maishähnchenbrust

Linsen-Velouté, Trüffel-Kohlrabi, Kartoffel-Palatschinke

„Canadian Eton Mess“

Beeren-Schichtcreme mit Baiser und gerösteten Nüssen

HAUSMANNSKOST

MS AMERA Vesperteller

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Vollkorn-Smørrebrød

Kräuter-Karotten, Schmor-Feigen, Kräutercreme

Aprikosen-Melba mit Mandelhippe

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Miguel Torres Penedes Winery

Katalonien / Spanien

0,75 l 26,30 €

2020 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 44,10 €

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