



ABENDESSEN

Montag 07. September 2026
Havre-Saint-Pierre / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Praline mit Portweifeigen und Blätterteig

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

SALAT

Kurrajong-Wirsingsalat
Linsen, Rote Bete, Karotten, Avocado, Popcorn

SUPPEN

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Romanescosuppe mit Perlgrauen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Bouillabaisse-Beurre-blanc, Oliven-Gemüsereis

Canadian French Lammragout
Whisky-Apfel-Chutney, Bohnen-Cassoulet, Mais-Kartoffel-Gratin

“Pasta al Baffo con Tonno”
Penne in cremiger Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

DESSERTS

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

Vanille-Eiskaffee-Opera

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Baguette

** 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, Getrocknetes Tomaten-Pesto, Teriyaki-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Canadian French Lammragout
Whisky-Apfel-Chutney, Bohnen-Cassoulet, Mais-Kartoffel-Gratin

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

HAUSMANNSKOST

Pellkartoffeln mit grünem Quark und gekochtem Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Kurrajong-Wirsingsalat
Linsen, Rote Bete, Karotten, Avocado, Popcorn

Romanescosuppe mit Perlgrauen

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla

Vanille-Eiskaffee-Opera

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €

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