



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

VORSPEISEN
Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Schweinefilet „Cipriani“ mit Antipasti

SALAT
Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN
Arabische Tabouleh-Suppe

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

„Elsässer Schnitzel“
Schweinerücken-Schnitzel mit Schinkenspeck und Käse überbacken
dazu Erbsen, Karotten und Kartoffelecken

„Big Canada Beef Pasta“
Rigatoni mit Ochsenbrust-Gemüse-Ragout und Barbecue Chips

DESSERT
Malakoff-Roulade mit Stracciatella-Eis

Pistazieneis, Himbeeren San Remo, Heidesand

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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Sardellen-Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schweinefilet „Cipriani“ mit Antipasti

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

„Elsässer Schnitzel“
Schweinerücken-Schnitzel mit Schinkenspeck und Käse überbacken
dazu Erbsen, Karotten und Kartoffelecken

Malakoff-Roulade mit Stracciatella-Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Gekochter Karotten-Selleriesalat

Arabische Tabouleh-Suppe

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Pistazieneis, Himbeeren San Remo, Heidesand

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