



ABSCHIEDSGALA-ABENDESSEN

Dienstag, 08. September 2026

Sept-Îles / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Gebratenes Kalbs-Carpaccio „Al Tartufo”

Geflämmter *Wildlachs

Chiliflocken-Sauce ~ Erbsencreme ~ blauer Mais Crunch

SALAT

Country-Salat ~ Alberta Vinaigrette ~ Roggenbrot-Croutons

SUPPE

Tafelspitz-Essenz ~ Brandy Aroma ~ Pfannkuchen-Taler

Montreal Mac Cheese Käsesuppe

SORBET

“The Toronto Cocktail”

Zitrone ~ Whisky-Fernet Branca Spritzer

HAUPTGERICHTE

Alaska *Heilbutt & *Garnele

Krebs-Safran-Bisque ~ Spargel ~ Quinoa Pudding

THE KEG *Rinderfilet Steak

Béarnaise, Parmesan-Brokkoli, Beef Jerky Kartoffelpüree

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Wild Berry Grütze

St. Albert Cheddar-Käse ~ Ahornsirup-Erdnussbutter Dip ~ Cracker

Coppeneur Pralinen

** 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 ~ Sauce Rouille ~ Oliven Aioli ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrilltes Zucchini-Carpaccio “Al Tartufo”

**

Country-Salat ~ Alberta Vinaigrette ~ Roggenbrot-Croutons

**

Montreal Mac Cheese Käsesuppe

**

“The Toronto Cocktail”

Zitrone ~ Whisky-Fernet Branca Spritzer

**

Auberginen-Omelett

Knoblauch-Dip ~ Gemüse Salsa ~ Quinoa Pudding

**

Eistorte MS AMERA mit Wild Berry Grütze

**

Coppeneur Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard, trocken

Weingut Jean-Marc Brocard,

Burgund / Frankreich

0,75 l

41,00 €

2022 Châteauneuf-du-Pape Télégramme, trocken

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,

Rhône / Frankreich

0,75 l

49,40 €

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