



MITTAGESSEN

Dienstag, 08. September 2026

Sept-Îles / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Gebackenes Surimi, Algen-Rohkost, Ponzucreme

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei-Dressing

SUPPEN

Filipino-Sinigang-Fischsuppe

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

FRITZ BURGER

100 % Angus *Beef, Mountain Jack-Käsesauce, Zwiebelkaramell,
Pancetta-Speck, Cole-Slaw-Salat, Pommes frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Truthahn-Paprika-Geschnetzeltes, Mischgemüse, Spätzle

DESSERT

„Pouding chômeur Québec“

Französischer Schwammkuchen mit einem Hauch Kanada

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

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, Zwiebelschmalz, Leinsamen-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Filipino-Sinigang-Fischsuppe

FRITZ BURGER

100% Angus *Beef, Mountain Jack-Käsesauce, Zwiebelkaramell,
Pancetta-Speck, Cole-Slaw-Salat, Pommes frites

„Pouding chômeur Québec“

Französischer Schwammkuchen mit einem Hauch Kanada

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei-Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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