



MITTAGESSEN
Mittwoch, 09. September 2026
Saguenay / Québec / Kanada

VORSPEISEN
Grapefruit mit Orangen-Joghurt

Miesmuschel Wrap „Oriental“ mit Safran-Aioli-Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand-Island-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Fisch & Shrimps in cremigem Kräutersud
mit Erbsen, Mais, Kartoffeln und Röstzwiebel-Baguette

Kalbsleber „Japanische Art“
Austernsauce, Sesam-Knoblauch-Kohl, gerösteter Sushi Reis

„Lumberjack Pie“
Hackfleisch-Kartoffel-Käseauflauf, Schmorkürbis, Pilz-Specksauce

DESSERT
Nicht Donauwelle, sondern St. Lawrence River Welle ...

Stracciatella-Eis, Ahornsirup-Früchte, Nuss-Cookie, 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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Thunfisch-Chili-Mayo, Schwarze-Oliven-Tapenade, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Miesmuschel Wrap „Oriental“ mit Safran-Aioli-Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kalbsleber „Japanische Art“
Austernsauce, Sesam-Knoblauch-Kohl, gerösteter Sushi Reis

Nicht Donauwelle, sondern St. Lawrence River Welle ...

VEGETARISCHES MENÜ
Grapefruit mit Orangen-Joghurt

Gemüsecremesuppe

„Tagliatelle Pomodoro“
Tomatensauce, Zucchini, gebackener Mozzarella, Pestoöl

Stracciatella-Eis, Ahornsirup-Früchte, Nuss-Cookie, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, trocken	Spätburgunder Feinherb,
Winzerengenossenschaft Herxheim am Berg	Winzerengenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland	Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €	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