



MITTAGESSEN
Donnerstag, 10. September 2026
Saguenay / Québec / Kanada

VORSPEISEN
Johannisbeer Smoothie mit Leinsamen

French's Yellow Sandwich
Roggen Toast mit Rinderbrust, Senf und Provolone Käse,
dazu Mixed Pickles und Pringles

SALAT
Eisbergsalat mit Nordic Kaviarcreme Dressing

SUPPEN
Asiatische Karotten-Ingwer Essenz

Gulaschsuppe mit Knoblauch Schmand

HAUPTGERICHTE
Fischfilet „Sweet & Sour“
Süß-saurer Mango-Mandarinen Sauce, Pak Choy, Glasnudeln

Gegrilltes Nackensteak
Chimichurri Kräuterbutter, Paprika Letscho, Nuggets

„Aus der Mannschaftsküche“
Curry-Brathähnchen, Biryani Gemüsereis, Sumac Gurkensalat

DESSERT
Bananen-Schichtcreme mit Kaffeelikör

Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Mandelsahne

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, Montreal Dip, Chipotle Mayonnaise, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Eisbergsalat mit Nordic Kaviarcreme Dressing

Gulaschsuppe mit Knoblauch Schmand

Fischfilet „Sweet & Sour“
Süß-saurer Mango-Mandarinen Sauce, Pak Choy, Glasnudeln

Bananen-Schichtcreme mit Kaffeelikör

VEGETARISCHES MENÜ
Johannisbeer Smoothie mit Leinsamen

Asiatische Karotten-Ingwer Essenz

Marie's Flammkuchen
mit Ziegenkäsecreme, Schmorfeigen, Spinat und Pinienkerne

Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Mandelsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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