



MITTAGESSEN
Freitag, 11. September 2026
Québec City / Québec / Kanada

VORSPEISEN
Stachelbeer-Haferflocken Smoothie

Amerikanischer Kochschinken-Käse Salat

SALAT
Rohkostsalat mit Sesam und Limonencreme

SUPPEN
Calypso Rindfleischsuppe

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Allerlei Gebackenes“
Alaska Heilbuttfilet, Fischstäbchen und Grünschalmuschel
mit Kartoffelsalat und Remoulade

Spanferkelkeule wie in der Crew Messe
mit süßer Sojasauce, Gemüse Salsa Manila und klebriger Reis

„Lumberjack Stew“
Kartoffel-Bohnen Eintopf mit Gemüse und kanadischer Wurst

DESSERT
Robertas Vanille- und Schokoladenpudding

Eisbecher „Creamy Nutella Peanut“

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, Joghurt-Minze Sauce, Pesto Rosso Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Amerikanischer Kochschinken-Käse Salat

Calypso Rindfleischsuppe

„Allerlei Gebackenes“
Alaska Heilbuttfilet, Fischstäbchen und Grünschalmuschel
mit Kartoffelsalat und Remoulade

Robertas Vanille- und Schokoladenpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Stachelbeer-Haferflocken Smoothie

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gemüse-Graupen Strudel
mit Sunomono Gurkensalat und Pflaumen-Quark Dip

Eisbecher „Creamy Nutella Peanut“

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