



ABENDESSEN

Samstag 12. September 2026

Montreal / Kanada

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener *Tuna

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Gelbwurz Reis

Teriyaki *Rinderrücken Steak

Zitronengras Jus, Ananas Chinakohl, Kartoffelspalten

„Penne Pasta Alfredo“

Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricotta Sauce

DESSERTS

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Schokoladen Mania Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

** 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, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Teriyaki *Rinderrücken Steak

Zitronengras Jus, Ananas Chinakohl, Kartoffelspalten

Schokoladen Mania Eisbecher

HAUSMANNSKOST

Ofenfrischer Leberkäs, süßer Senf, Spiegelei, Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75 l 25,20 €

2022 Kaapzicht, Shiraz und Cabernet
Kaapzicht Estate,
Stellenbosch, Südafrika,
0,75 l 28,40 €

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