



MITTAGESSEN
Samstag, 12. September 2026
Montreal / Kanada

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Müsli

Wurstsalat Wrap mit Camembert Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Cowboy Dressing

SUPPEN
Makkaroni Minestrone

Bohnensuppe mit Montreal Pastrami

HAUPTGERICHTE
Atlantik *Meerbrasse
Zitronensauce, Chiligemüse, Pfefferkartoffeln

Kalbsfrikassee
Champignons, Paprikaschoten, Bandnudeln

„Out of Chinatown“
Rot geschmorter Schweinebauch mit Sesam-Gemüse-Bratreis

DESSERT
Robertas Zwetschgen Crumble

Canadian Club Whisky Eiskaffee

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, konfierte Knoblauchbutter, scharfe Erdnusssauce, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurstsalat Wrap mit Camembert Dip

Bohnensuppe mit Montreal Pastrami

Atlantik Meerbrasse
Zitronensauce, Chiligemüse, Pfefferkartoffeln

Robertas Zwetschgen Crumble

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Müsli

Minestrone mit Makkaroni

Gebackener Käse Toast mit Rührei und Cole-Slaw-Salat

Canadian Club Whisky Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côte de Bordeaux / Frankreich
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