



ABENDESSEN
Sonntag 13. September 2026
Montreal / Kanada

VORSPEISEN

*Shrimp-Tacos mit Limetten-Mayo und Lauch Ceviche

Pistazien-Kalbsleberpraline mit Brombeeren und Pumpernickel

SALAT

Kürbissalat mit Früchten und Chia

SUPPEN

Französisch-kanadische Zwiebelsuppe

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Weißwein-Dill Sauce, Birne, Romanesco, Reis

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Pancetta Speck Pilze, Rotkohl Krokette

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, Petersilien-Oliven Tapenade

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Dana Blu, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot

** 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, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

*Shrimp-Tacos mit Limetten-Mayo und Lauch Ceviche

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Pancetta Speck Pilze, Rotkohl Krokette

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST

Thunfisch Wrap, Avocado Salat, Chili Dip, Wedges

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Früchten und Chia

Meerrettichcremesuppe

Gebratene Eiernudeln mit Tofu, Gemüse und gebackenem Ei

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

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