



MITTAGESSEN
Sonntag, 13. September 2026
Montreal / Kanada

VORSPEISEN
Grüner Apfel-Rosinen Smoothie

Kanadischer Hähnchen-Cheddar Bagel mit Cocktail Dip

SALAT
Karottensalat mit Kirschendressing und Leinsamen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Sonntags Rinderschmorbraten
Canadian Club Whisky Jus, Mandel-Ahornsirup Möhrchen, Gratin

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERT
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Montreal Gin Eisbecher

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, Kürbis-Linsen Dip, Ají Amarillo, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Grüner Apfel-Rosinen Smoothie

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Sonntags Rinderschmorbraten
Canadian Club Whisky Jus, Mandel-Ahornsirup Möhrchen, Gratin

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Karottensalat mit Kirschendressing und Leinsamen

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini Gratin, Cremespinat, Mozzarella Nuggets

Montreal Gin Eisbecher

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