



ABENDESSEN

Dienstag 15. September 2026
Québec City / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Gebackener Pancetta-Spargel im Blätterteig

B.C Sushi Roll
Schwarzer Lachs & Tuna, Gurke, Barbecue Sauce, Avocado

SALAT

Blattsalat mit Wassermelone, Pinienkernen und Blaubeer Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Paprikaschoten, Kartoffelpfannkuchen

Madeira-Kalbsragout
Schmor-Kürbis, Pflaumen, Haselnuss-Spätzle

DESSERTS

Frischkäsemousse mit Granatapfeleis und Karamell-Mandeln

Cappuccino & Butter Fudge mit Rum Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

** 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, Kreolischer Dip, Grüne Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

B.C Sushi Roll
Schwarzer Lachs & Tuna, Gurke, Barbecue Sauce, Avocado

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Paprikaschoten, Kartoffelpfannkuchen

Cappuccino & Butter Fudge mit Rum Rosineneis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Kassler Burger mit Pale Ale-Zwiebeln, Senf-Mayonnaise, Pommes

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Wassermelone, Pinienkernen und Blaubeer Dressing

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Gebackene Gemüse-Schafkäse Knödel mit Brauner Butter

Frischkäsemousse mit Granatapfeleis und Karamell-Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling Q.b.A.
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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