



MITTAGESSEN
Dienstag 15. September 2026
Québec City / Québec / Kanada

VORSPEISEN
Erdbeer-Quark Lassi mit Pistazien

Surimi-Sommersalat mit Chili Vinaigrette

SALAT
Gemischter Salat mit Mandarinen, Ei und Hummus-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Buntbarsch Filet
Shrimps Sauce, Erbsen-Minze Püree, kleine Kartoffeln

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Poutine Râpée“
Gefüllte Kartoffelklöße mit Bratensauce und Rahm-Sauerkraut

DESSERT
„Flapper Pie“
Vanillepudding Torte mit Streusel-Cracker Kruste

Walnuss-Muffin, Granny Smith Apfel, Ahornsirup Sahne

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, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Erdbeer-Quark Lassi mit Pistazien

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratenes Buntbarsch Filet
Shrimps Sauce, Erbsen-Minze Püree, kleine Kartoffeln

„Flapper Pie“
Vanillepudding Torte mit Streusel-Cracker Kruste

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Mandarinen, Ei und Hummus-Dressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4-Käse-Sauce und Basilikumgemüse

Walnuss-Muffin, Granny Smith Apfel, Ahornsirup Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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