



MITTAGESSEN
Mittwoch 16. September 2026
Baie-Comeau / Québec / Kanada

VORSPEISEN
Mango-Mojito Cocktail

*Matjes mit Apfel, Kaviar-Kräuter-Creme und Knäckebrot

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, Oliven-Oregano Reis

Schinken-Cheddar-Käse Cordon Bleu
Steakhouse Chimichurri Dip, Ranch Salat, Chiliflocken Wedges

„French-Canadian La Tourtière ”
Blätterteig-Hackfleischauflauf mit Gemüse und Yellow Jaune-Senf Creme

DESSERT
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Sardellenschmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
*Matjes mit Apfel, Kaviar-Kräuter-Creme und Knäckebrot

Asiatische Glasnudelsuppe

Schinken-Cheddar-Käse Cordon Bleu
Steakhouse Chimichurri Dip, Ranch Salat, Chiliflocken Wedges

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Mango-Mojito Cocktail

Weißer Spargelcremesuppe

Linsen-Reis Samosas mit Asia-Ratatouille und Sambal Quark

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Winzergenossenschaft
Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb,
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
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