



ABENDESSEN

Freitag 18. September 2026
Corner Brook / Neufundland / Kanada

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak-Choy-Wakame-Salat und Soja-Remoulade

Pulled Beef-Empanada
mit Nica-Sauce und Pflaumen-Zitronen-Chutney

SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Canadian Fish Fryer“
Seelachs im Iceberg-Bierteig gebacken mit Cole-Slaw-Salat,
Essig-Mayo und Pommes frites

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Griestaler

Getrübte Wild-Hackbällchen
Rigatoni in Pilzsauce, gerösteter Rosenkohl, Walnuss-Crunch

DESSERTS

Supercremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Pont-l'Évêque, Dana Blu, Provolone, Erdbeersauce, Vollkornbrot

** 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, Meerrettich-Creme, Muhammara, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pulled Beef-Empanada
mit Nica-Sauce und Pflaumen-Zitronen-Chutney

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

„Canadian Fish Fryer“

Seelachs im Iceberg-Bierteig gebacken mit Cole-Slaw-Salat,
Essig-Mayo und Pommes frites

Supercremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Bayerischer Leberkäs-Salat mit Limburger und Laugenstange

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Überbackene Leinsamen-Palatschinken mit Frischkäsesauce und Olivenkompott

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach,
Ribeauvillé, Elsass, Frankreich
0,75 l 30,50 €

2021 Crozes-Hermitage Syrah AOC, trocken
Weingut E. Guigal,
Rhône, Frankreich
0,75 l 37,80 €

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