



MITTAGESSEN
Freitag 18. September 2026
Corner Brook / Neufundland / Kanada

VORSPEISEN
Obstsalat mit Triple-Sec-Spritzer

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Rettich-Wasabi-Salat mit Pumpernickelbrösel

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Kürbis-Erbsen-Chowder

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Rote-Bete-Sauce, Mischgemüse, Estragonreis

Sweet-Chili-Hähnchenbrust
gebratene Sesamnudeln, Chinakohl, Erdnussbuttersauce

„Aus der Mannschaftsküche“
Rindersaftgulasch mit Schnippelbohnen und Serviettenknödel

DESSERT
Matcha-Limettenschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

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, Montreal Dip, Chipotle-Mayonnaise, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gedämpftes Seelachsfilet
Rote-Bete-Sauce, Mischgemüse, Estragonreis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Rettich-Wasabi-Salat mit Pumpernickelbrösel

Kürbis-Erbsen-Chowder

Kartoffelwaffel mit Kräuterquark und Tomatensalat

Matcha-Limettenschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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