



ABENDESSEN

Samstag 19. September 2026

Auf See

VORSPEISEN

Steak Seasoning Pastrami, Pop Corn, Pastinaken Crème

Chinatown Meeresfrüchte-Dim Sum mit Sriracha Mayo

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Spinatsauce, Schmortomaten, Fenchel-Risotto

“Kanada trifft Frankreich”

Lammragout, Birnen-Karamell Chutney, Bohnen Cassoulet,

Mais-Kartoffel Gratin

“Pasta a la Chef”

Jungschwein Bolognese, gerösteter Brokkoli, Aprikosen, Brie de France

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Nuss-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d`Auvergne, Chaumes, Marillensenf, Walnußbrot

** 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, Sweet-Chili-Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Chinatown Meeresfrüchte-Dim Sum mit Sriracha Mayo

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

“Kanada trifft Frankreich”

Lammragout, Birnen-Karamell Chutney, Bohnen Cassoulet,

Mais-Kartoffel Gratin

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

CANADIAN POOL ROOM DIRTY DOG

Hot Dog im Brioche Bun, Mac & Cheese, Röstzwiebel, Relish

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Waldpilze im Blätterteig mit kanadischem Käse und Pekannüssen

Nuss-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €

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