



MITTAGESSEN
Mittwoch, 10. September 2025
Havre-Saint-Pierre / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Dana Blue und Chester Stick

Truthahn-Curry-Mandarinen-Cocktail

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Mohnnocken

Grüne Erbsensuppe mit Kassler

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet
mit Kohlrabi in Rieslingsauce und Kurkuma-Reis

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

„Ein Seemanns Klassiker“
Labskaus mit *Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Zartbitter Schokoladeneis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Truthahn-Curry-Mandarinen-Cocktail

Grüne Erbsensuppe mit Kassler

Gedämpftes Forellenfilet
mit Kohlrabi in Rieslingsauce und Kurkuma-Reis

Marmorguglhupf mit Zartbitter Schokoladeneis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Dana Blue und Chester Stick

Gemüsekraftbrühe mit Mohnnocken

Emmentaler-Käse-Omelett mit Spargel und Kartoffeln

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Weingut
Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50

* 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.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.