

MITTAGESSEN
Freitag, 12. September 2025
Saguenay / Québec / Kanada

VORSPEISEN

*Räuchermakrele mit Lauch-Apfelsalat

*Hackepeter-Schwarzbrot

SALAT

Linsensalat mit Koriander, Joghurt und Zitrone

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflocken-Nockerl

Minestrone mit Reis

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Schellfischfilet
mit Meeresfrüchte-Gemüseragout und Salzkartoffeln

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Roter Bete und Kartoffelpüree

Backhendl-Haxerl
mit Ei-Petersilien-Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

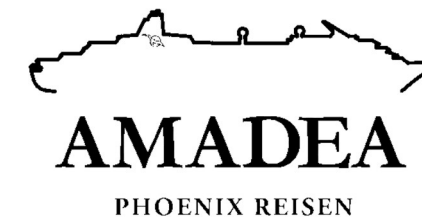
DESSERTS

Warmer Blaubeer-Muffin mit Karamell und Sahne

Coupe Dänemark

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven-Tapenade, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

*Räuchermakrele mit Lauch-Apfelsalat

Kraftbrühe mit Haferflocken-Nockerl

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Roter Bete und Kartoffelpüree

Warmer Blaubeer-Muffin mit Karamell und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Linsensalat mit Koriander, Joghurt und Zitrone

Minestrone mit Reis

„Penne Vesuviana“
Tomaten, Kapern, Oliven, Chili, Oregano, Mozzarella

Coupe Dänemark

WEINEMPFEHLUNG

2023 Liebling
Cuvee Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2023 Liebling Rose
Cuvee Q.b.A.
Deutschland
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.