



MITTAGESSEN
Samstag, 13. September 2025
Saguenay / Québec / Kanada

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Litschi Spritzer

Würstchen im Schlafrock, Krautsalat, BBQ-Dip

SALAT
Gurken-Kohlrabisalat mit Soja und Miso

SUPPEN
Kraftbrühe mit Hackfleisch und Spätzle

Sellerie-Pastinakensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Fischfrikadelle
mit Spinat-Porree Sauce, gelbe Karotten und Linsenreis

„Buffalo Chicken Tenders“
Scharfe Hähnchenbruststreifen mit Eisbergsalat, Kräuterschmand
und Knoblauchbrot

Leberkäs-Cordon-Bleu mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree

DESSERTS
Grießflammerie mit Glühwein-Blaubeeren

Vanilleeis, Himbeerkompott, Florentiner Keks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pfefferbutter, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Würstchen im Schlafrock, Krautsalat, BBQ-Dip

Kraftbrühe mit Hackfleisch und Spätzle

Gebratene Fischfrikadelle
mit Spinat-Porree Sauce, gelbe Karotten und Linsenreis

Vanilleeis, Himbeerkompott, Florentiner Keks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gurken-Kohlrabisalat mit Soja und Miso

Sellerie-Pastinakensuppe

„Pasta all’arrabbiata“
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Grießflammerie mit Glühwein-Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
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.