

MITTAGESSEN
Montag, 15. September 2025
Montréal / Kanada

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Creme de Menthe

Schinken-Ananas Wrap, Karottensalat, Pringles Chips

SALAT

Tomatensalat mit Ranch Dressing

SUPPEN

Asiatische Weißkohl-Ingwersuppe

Hühnercremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Rote-Bete-Meerrettich-Sauce, Buttergemüse, Dillreis

„Boeuf Bourguignon“

Rotwein-Rinderragout, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin

„Aus der Mannschaftsküche“

Bratwurst mit Senf, Schmorzwiebel, Sauerkraut und Püree

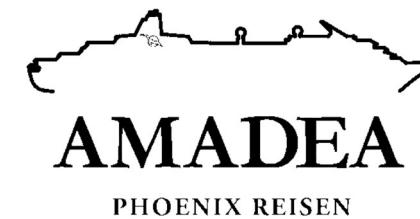
DESSERTS

Zupfkuchen mit Mango-Karamell-Kompott

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Ananas Wrap, Karottensalat, Pringles Chips

Hühnercremesuppe mit Croutons

„Boeuf Bourguignon“

Rotwein-Rinderragout, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin

Zupfkuchen mit Mango-Karamell-Kompott

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Ranch Dressing

Asiatische Weißkohl-Ingwersuppe

Gemüselasagne „Florentina“

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
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.