

MITTAGESSEN
Freitag, 19. September 2025
Baie-Comeau / Québec / Kanada

VORSPEISEN
Indian Summer Frucht Smoothie

Bauernsülze mit Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT
„Four Layer Salad“
Eisbergsalat, Eiercreme, Tomaten, Karotten, Joghurt Dressing

SUPPEN
Minestrone mit Graupen
Cremige Zitronengrassuppe mit Palmherzen

HAUPTGERICHTE
„Alaska Style Backfisch“
mit Kraut-Lauch-Cranberry Salat, Meerrettich Dip und Wedges

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Tagliatelle

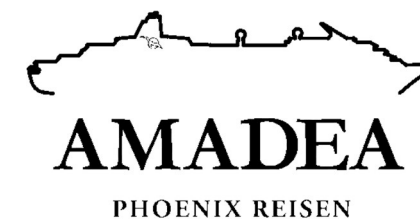
Bayerischer Leberkäs
mit *Spiegelei, Senf, Rahmspinat und Kartoffelpüree

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Kartoffel-Kernöl Dressing

Minestrone mit Graupen

„Alaska Style Backfisch“
mit Kraut-Lauch-Cranberry Salat, Meerrettich Dip und Wedges

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
„Four Layer Salad“
Eisbergsalat, Eiercreme, Tomaten, Karotten, Joghurt Dressing

Cremige Zitronengrassuppe mit Palmherzen

Flammkuchen „Grecco“ mit Mittelmeer-Gemüse und Feta Käse

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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.