



ABENDESSEN

Sonntag, 18. August 2024
Rosyth (Edinburgh) / Schottland / GB

VORSPEISEN

Glasnudel-Gemüsesalat mit Meeresfrüchten

Tex Mex Schweinerücken mit Avocado, Bohnenpüree und Mais

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

Orientalische Paprikasuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet
Hoisin-Kokossauce, Pak Choi, gelber Bratreis

Französische Lammkeule
Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Schweinefilet am Stück gebraten
Champignonsauce, Broccoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

Croissant & Butter Pudding mit Bananeneis und Nougat

Tiramisu im Glas mit Amarena Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Glasnudel-Gemüsesalat mit Meeresfrüchten

Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

Französische Lammkeule
Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Croissant & Butter Pudding mit Bananeneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Paprikasuppe

Süßkartoffel-Fenchel Gratin

Tiramisu im Glas mit Amarena Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

2020 Kaapzicht
Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 27,00