



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

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Scotch Egg mit Meerrettichcreme

SALAT
Blumenkohlsalat mit Junglauch und Ei

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Kräuter-Toast

Gulaschsuppe mit Schmand

HAUPTGERICHTE
"Cullen Skink"
Cremige Fischsuppe mit Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Gekochte Rinderbrust
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Schnittlauchpüree

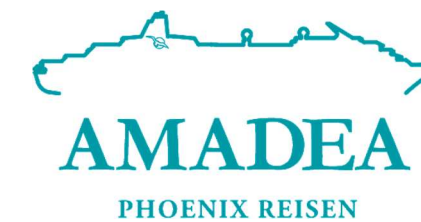
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirsch Schnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Gulaschsuppe mit Schmand

"Cullen Skink"
Cremige Fischsuppe mit Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Haselnuss-Kirsch Schnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Blumenkohlsalat mit Junglauch und Ei

Gemüsebrühe mit Kräuter-Toast

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50