



ABENDESSEN

Dienstag, 20. August 2024

Fort William / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Räucherfischcreme mit Fenchel

Gemüse Carpaccio mit Büffel-Mozzarella und Kräuterpesto

SALAT

Blattsalate mit Früchten und Currydressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte Grill

Zitronenbutter, Tomate, Spinat-Bohnenkompott, Röstbrot

Schweinefilet Medaillons

Whiskysauce, gebackene Bohnen, Kartoffel-Maispüree

„Pasta Polpette“

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Hackbällchen und Gemüse

DESSERTS

Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räucherfischcreme mit Fenchel

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Schweinefilet Medaillons

Whiskysauce, gebackene Bohnen, Kartoffel-Maispüree

Erdbeer Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse Carpaccio mit Büffel-Mozzarella und Kräuterpesto

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Gebackene Kürbisbällchen mit Romanesco und Chili-Käsesauce

Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

“Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2018 Quinta Quietud

Tinta de Toro, trocken

Weingut Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.

0,75l € 42,00