



MITTAGESSEN

Dienstag, 20. August 2024

Fort William / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Gebackener Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Fleischsalat mit Silberzwiebeln und Roggenbrot

SALAT

Eisbergsalat mit Grapefruit und Schimmelkäse

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Currycremesuppe mit Majoran

HAUPTGERICHTE

Nordsee Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln

Getrüffelt Kalbsfrikassee

Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Knusperschnitzel mit Cole Slaw Salat, Cocktailsauce
und Pommes Frites

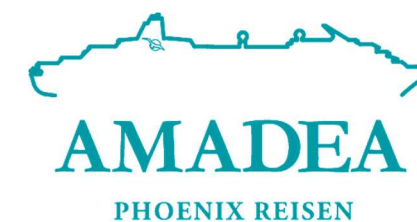
DESSERTS

Gebackener Apfel Ring mit Vanillesauce und Beeren

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Eisbergsalat mit Grapefruit und Schimmelkäse

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Nordsee Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln

Gebackener Apfel Ring mit Vanillesauce und Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Currycremesuppe mit Majoran

Graupen Tabouleh mit Gewürzquark und Fladenbrot

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

„Zeitlos“

Weingut Paul / Österreich

0,25l € 6,50

2019 Cuvée

„Zeitlos“

Weingut Paul / Österreich

0,25l € 6,50