



ABENDESSEN
Freitag, 23. August 2024
Greenock / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN
Tomate & Mozzarella „Caprese“

Putenbrust mit Rotweinbirne und Rosmarin-Sabayon

SALAT
Salat „Alles Grün“ mit Joghurt-Jalapeno Dressing

SUPPEN
Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Königsmakrele
Sauce Bearnaise, Broccolicreme, Schmorkartoffeln

Knusprige Spanferkelkeule
Aprikosen-Pfeffersauce, Chorizo-Wirsing, Safran-Gnocchis

„Jackson´s Penne“
Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons, Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Rote Grütze mit Stracciatellaeis und Vanillesahne

Erdbeer-Cremeschnitte mit Pistazieneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Putenbrust mit Rotweinbirne und Rosmarin-Sabayon

Scharfe Glasnudelsuppe

Gebratene Königsmakrele
Sauce Bearnaise, Broccolicreme, Schmorkartoffeln

Erdbeer-Cremeschnitte mit Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomate & Mozzarella „Caprese“

Mediterrane Gemüsesuppe

Spargel-Wok mit Palmenherzen, Bambus und Soja

Rote Grütze mit Stracciatellaeis und Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter
Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 26,50

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,00