



ABENDESSEN

Samstag, 31. August 2024

Rosyth (Edinburgh) / Schottland / GB

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Kapernsauce und Gemüsetatar

Wildschwein Ragout Fin mit Portwein-Pflaumen und Pistazien

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kleine Kartoffeln

Kräuter-Ochsenhüfte

Pommery Senfsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Truthahn Souflaki

Curry-Blumenkohl, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

Schmandkuchen mit Beeren Gelee und Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Wildschwein Ragout Fin mit Portwein-Pflaumen und Pistazien

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebrautes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kleine Kartoffeln

Schmandkuchen mit Beeren Gelee und Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

Vegane Hackbällchen mit indonesische Bratnudeln und Glasnudel-Knusper

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Hole in the Water
Cabernet Sauvignon
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