



MITTAGESSEN

Samstag, 31. August 2024
Rosyth (Edinburgh) / Schottland / GB

VORSPEISEN

Mango mit Blue Curacao

Filipino Maccaronisalat mit Erdnüssen

SALAT

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Weisse Bohnensuppe mit Chorizo

HAUPTGERICHTE

Pochierte Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Gefüllter Schweinerücken
Pfefferrahmsauce, Mischgemüse, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Cornflakes-Knusperschnitzel mit Cole Slaw Salat
Cocktailsauce und Pommes Frites

DESSERTS

Malakoffschnitte mit Gewürz-Mandarinensauce

Walnusseis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Filipino Maccaronisalat mit Erdnüssen

Weisse Bohnensuppe mit Chorizo

Pochierte Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Walnusseis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Kräuter Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Gewürz-Mandarinensauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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