



MITTAGESSEN
Donnerstag, 05. Juni 2025
Rosyth / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Hühnchen Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe "Mille Fanti"

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

Kalbsfrikadelle mit Feta Füllung

Zwiebelsauce, Wurzelgemüse, Estragon-Kartoffelpüree

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Stracciatellaeis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, karamellisierte Schalotten Dip,
Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hühnchen Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe "Mille Fanti"

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Marmorguglhupf mit Stracciatellaeis und Sahne

VEGETARISCHES MENU

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Aioli

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50