



ABENDESSEN
Montag, 28. April 2025
Aberdeen / Schottland

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi-Melonen-Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

„Cullen Skink“

Räucherfischsuppe mit Kartoffeln und Porree

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Highland Wacholder-Wildragout

Portwein-Backpflaumen, Rosenkohl-Kartoffelstampf

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Dundee Früchtekuchen, Walnuss Eis, Sherry Sahne

„Cranachan“

Schichtcreme mit Himbeeren, Haferkleie und Whisky Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

„Cullen Skink“

Räucherfischsuppe mit Kartoffeln und Porree

Highland Wacholder-Wildragout

Portwein-Backpflaumen, Rosenkohl-Kartoffelstampf

„Cranachan“

Schichtcreme mit Himbeeren, Haferkleie und Whisky Creme

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Dundee Früchtekuchen, Walnuss Eis, Sherry Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Easy Tiger, Sauvignon Blanc

Weingut Spy Valley

Marlborough / Neuseeland

0,75 l 21,50 €

2022 Grayson Cellars, Zinfandel

Weingut Grayson Cellars

Kalifornien / USA

0,75 l 23,00 €