



MITTAGESSEN
Montag, 28. April 2025
Aberdeen / Schottland

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Schottische Rindfleisch-Gerstensuppe

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Schupfnudeln

“A Scotsman´s Shepherds Pie”
Gebakener Hackfleisch-Kartoffel Auflauf mit Erbsen
und brauner Sauce

DESSERTS
Old England Kürbis-Orangenkuchen mit Vanille-Quark

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Schottische Rindfleisch-Gerstensuppe

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Schupfnudeln

Old England Kürbis-Orangenkuchen mit Vanille-Quark

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

„Pasta Verdure“
Rigatoni in grüner Sauce, mediterranes Gemüse, Feta Käse

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €