



ABENDESSEN

Dienstag, 29. April 2025
Invergordon / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Miesmuschel Cocktail „Marinara“

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Blumenkohl-Käsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Limetten-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Trockenobst-Schweinerücken

Whisky-Honigsauce, Wirsing, Duchese-Kartoffel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Baiser Bread & Butter Pudding mit Apfeleis und Karamell

Stracciatella Eis, Blaubeeren, gebrannte Mandeln, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, gerösteter Karotten Dip, Leinsamenschrot-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel Cocktail „Marinara“

Kraftbrühe mit Grießnocken

Trockenobst-Schweinerücken

Whisky-Honigsauce, Wirsing, Duchese-Kartoffel

Stracciatella Eis, Blaubeeren, gebrannte Mandeln, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Blumenkohl-Käsecremesuppe

Zucchini-Mais-Krapfen mit Sommersalat

Stracciatella Eis, Blaubeeren, gebrannte Mandeln, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Excelsior, Sauvignon Blanc

Weingut Excelsior

Robertson / Südafrika

0,75 l 21,50 €

2023 Front Porch, Cabernet Sauvignon

Weingut Iron Oaks

Lodi, Kalifornien / USA

0,75 l 23,00 €