



ABENDESSEN

Donnerstag, 15. Mai 2025

Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Pub Style Blutwurst-Toast
mit Karotten-Selleriesalat und Cumberland Sauce

SALAT

Cremiger Sommersalat
Mais, Gurken, Tomaten, Zucchini, Zitrone, Petersilie

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Senfkörnersuppe mit Estragon Croutons

HAUPTGERICHTE

„British Fish & Chips“
Nordsee Seelachs im Bierteig gebacken
mit Malzessig-Mayo, Cole Slaw Krautsalat und Pommes Frites

Trockenobst-Schweinerücken
Rosmarin-Honigsauce, Rahmsauerkraut, Schupfnudeln

Cape Malay Hähnchen Curry
Auberginen-Bohnen Kompott, Papadums, Basmatireis

DESSERTS

Bread & Butter Pudding mit Rum-Rosineneis und Pistazien Sabayon

Schokoladeneis, After Eight Sauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käse-Haselnuss Bällchen, Birnen Chutney, Pumpernickel



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pub Style Blutwurst-Toast
mit Karotten-Selleriesalat und Cumberland Sauce

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

„British Fish & Chips“
Nordsee Seelachs im Bierteig gebacken
mit Malzessig-Mayo, Cole Slaw Krautsalat und Pommes Frites

Bread & Butter Pudding mit Rum-Rosineneis und Pistazien Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ

Cremiger Sommersalat
Mais, Gurken, Tomaten, Zucchini, Zitrone, Petersilie

Senfkörnersuppe mit Estragon Croutons

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Schokoladeneis, After Eight Sauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75l 25,20 €

2022 Grayson Cellars, Zinfandel
Weingut Grayson Cellars
Kalifornien / USA
0,75 l 23,00 €