



### ABENDESSEN

**Donnerstag, 22. Mai 2025**  
**Fort William / Schottland / Großbritannien**

### VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio mit Spargel und Grapefruit

Garnelen Toastie  
Curry-Remoulade, lila Cole Slaw Salat

### SALAT

Caesar´s Palace Salad

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Dinkelnockerl

Schottische „Green Garden“ Gemüsesuppe

### HAUPTGERICHTE

Buntbarschfilet „Creole“  
Tumeric-Cumin Sauce, Pimentos, Linsenreis

Entenbrust á l´Orange  
Grand Marnier Sauce, Provence Gemüse, Macaire Kartoffel

Penne Pasta & Prosciutto  
Bruschetta Sauce, Oliven, Kapern, Mozzarella, Pinienkerne

### DESSERTS

„Cranachan“  
Himbeeren-Whisky Schichtcreme mit Haferflocken

Schottische Kondensmilch Schnitte, Vanilleeis, Granatapfelsahne

Frisch geschnittenes Obst

Blue Stilton Käsebällchen  
mit körnigem Aprikosensenf und Studentenfutter



### GEDECK

Butter, Asia BBQ Dip, Kümmel-Brie Creme, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen Toastie  
Curry-Remoulade, lila Cole Slaw Salat

Kraftbrühe mit Dinkelnockerl

Entenbrust á l´Orange  
Grand Marnier Sauce, Provence Gemüse, Macaire Kartoffel

„Cranachan“  
Himbeeren-Whisky Schichtcreme mit Haferflocken

### VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Carpaccio mit Spargel und Grapefruit

Schottische „Green Garden“ Gemüsesuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und Jamaica Jerk Sauce

Schottische Kondensmilch Schnitte, Vanilleeis, Granatapfelsahne

### WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik  
Weingut Tement  
Steiermark / Österreich  
0,75l 34,70 €

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé  
Weingut Stiegelmar  
Burgenland / Österreich  
0,75l 36,00 €