



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

VORSPEISEN
Gurken-Rollmops Cocktail mit Pumpernickel

Roastbeef „Worchestershire“

SALAT
Rettich-Radieschen Salat

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Polenta und Lauch

Schottische Gammon Rauchfleischsuppe

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Saftgulasch & Würstchen
Kräuterschmand, Rosenkohl, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Schmorzwiebeln und Kartoffelbrei

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zitronenbutter, Thunfisch Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Roastbeef „Worchestershire“

Schottische Gammon Rauchfleischsuppe

Saftgulasch & Würstchen
Kräuterschmand, Rosenkohl, Bandnudeln

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Rettich-Radieschen Salat

Gemüsekraftbrühe mit Polenta und Lauch

Buffalo Blumenkohl Wings, Latino Reis, Koriander Dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

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

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