



ABENDESSEN
Sonntag, 25. Mai 2025
Rosyth / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN
Teriyaki-Brokkoli Cake
pochiertes Ei, Tandoori Hollandaise, Toast

Ahornsirup-Schinken Bratapfel mit Pistazien und Schimmelkäse

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Rotkohl-Geflügelkraftbrühe

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Saithe mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cannelloni “Bolognese” mit Genovese Sauce

DESSERTS
„Classic British Scones”
Teegebäck mit Erdbeer Marmelade, Clotted Cream und Vanilleeis

Tropische Grütze mit Bananeneis

Frisch geschnittenes Obst
Provolone Käse Sticks
mit Melonen-Minz Salat und Zitronen-Pfeffer Dip



GEDECK
Butter, Arabic Linsen Humus, BBQ Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Ahornsirup-Schinken Bratapfel mit Pistazien und Schimmelkäse

Rotkohl-Geflügelkraftbrühe

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Classic British Scones”
Teegebäck mit Erdbeer Marmelade, Clotted Cream und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Gemüsecurry mit Papadums, Mango Chutney und Basmatireis

Tropische Grütze mit Bananeneis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Easy Tiger, Sauvignon Blanc
Weingut Spy Valley
Marlborough / Neuseeland
0,75 l 21,50 €

2023 Front Porch, Cabernet Sauvignon
Weingut Iron Oaks
Lodi, Kalifornien / USA
0,75 l 23,00 €