



ABENDESSEN
Donnerstag, 10. Juli 2025
Portland / Großbritannien

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Pub Style Blutwurst-Toast
mit Karotten-Sellerie Salat und Cumberland Sauce

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Highland Gammon Rauchfleischsuppe

Meerrettichremesuppe

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

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Vanille Eis, Granatapfelsauce

Lady Pavlova Blaubeer-Espresso Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pub Style Blutwurst-Toast
mit Karotten-Sellerie Salat und Cumberland Sauce

Highland Gammon Rauchfleischsuppe

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

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichremesuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Lady Pavlova Blaubeer-Espresso Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 26,30 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 27,30 €