



### ABENDESSEN

**Montag, 4. August 2025**  
**Fowey / Großbritannien**

### VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

### SALAT

Kürbissalat mit Chia

### SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Meerrettichremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

### DESSERTS

Gebackene Ananas, Straciatella Eis, Granatapfelsauce

Great Britain Kirsch-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blue, Erdbeersauce, Vollkornbrot



### GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

### VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Great Britain Cherry-Krokant Trifle

### WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Qba. trocken

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75l 31,00 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien

0,75 l 27,30 €