

MITTAGESSEN Montag, 4. August 2025 Fowey / Großbritannien

VORSPEISEN

Litschi-Passionsfrucht Smoothie

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Englische Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

"British Pub Food" Fleischbällchen mit Bratensauce, Speck-Rosenkohl und Kartoffelbrei

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

Englische Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 1 6,50 €

Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar Burgenland / Österreich 0,25 1 6,50 €