



ABENDESSEN
Dienstag, 5. August 2025
Scilly Inseln / Großbritannien

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse und Blaubeeren

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Gelbe Erbsensuppe mit Leinsamenschrot

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Buntbarsch Filet
Avocado-Kokossauce, Limonen-Gemüse, Tumeric-Reis

Ahornsirup-Rinderhüfte
Pfefferkorn-Sherry Sauce, Broccoli, Yorkshire Pudding

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Ahornsirup-Rinderhüfte
Pfefferkorn-Sherry Sauce, Broccoli, Yorkshire Pudding

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse und Blaubeeren

Gelbe Erbsensuppe mit Leinsamenschrot

Antipasti-Mozzarella Flammkuchen mit Pinienkern Humus

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €