



ABENDESSEN
Samstag, 9. August 2025
Greenock / Großbritannien

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Farmhouse Perlgraupensuppe

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Highland Ochsenbacke
Single Malt Whisky Sauce, Erbsenpüree, Kartoffelpfannkuchen

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Birne Helene einmal anders

„Cranachan“
Schottische Haferflocken-Sahnecreme mit Himbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeersenf, Focaccia



GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Farmhouse Perlgraupensuppe

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Birne Helene einmal anders

VEGETARISCHES MENÜ
Zuccinissalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

„Cranachan“
Schottische Haferflocken-Sahnecreme mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf / Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 27,30 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €