



ABENDESSEN
Sonntag, 10. August 2025
Fort Williams / Großbritannien

VORSPEISEN
Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dackenheimer Liebesbrunnen,
Weissburgunder, Q.b.A, trocken
Herxheim / Deutschland
0,75l 27,90 €

2020 Ursprung Q.b.A, trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot.
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,30 €