



ABENDESSEN

Dienstag, 12. August 2025

Rosyth / Großbritannien

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Chinakohl, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Lammragout alla Romana

Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blue, Prefere Tradition, Birnen Senf, Kürbiskern Brot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip , Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana

Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75l 27,30 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien

0,75l 27,30 €