



ABENDESSEN
Mittwoch, 20. August 2025
Lerwick / Großbritannien

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Robertas Eisbecher – Rosenrot & Zuckersüß

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana, Padano, Bleu de Auvegne, Livarot, Pflaumensenf, Chiabatta



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Robertas Eisbecher – Rosenrot & Zuckersüß

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 26,30 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 44,10 €