



MITTAGESSEN

Montag, 10. Juni 2024
Scilly Inseln / Großbritannien

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Geflügelcremesuppe

Kirschenkaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Gebratene Kalbsleber

Salbeijus, Apfelscheibe, Röstzwiebel, Kartoffelbrei

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Geflügelcremesuppe

Gebratene Kalbsleber

Salbeijus, Apfelscheibe, Röstzwiebel, Kartoffelbrei

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Kirschenkaltschale

Gemüse-Graupen Bratling

Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Pinot Gricio, Danzante
Delle Venezie DOC, Italien
12,5% Vol. • 0,25 l • € 6,50

Cellar Selection Pinot Noir, Sileni,
Hawke's Bay, Neuseeland, trocken
13% Vol. • 0,25 l • € 6,50