



ABENDESSEN

Samstag, 13. Juli 2024

Rosyth / Schottland

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Enten-Frühlingsrolle
mit Gemüsenudeln und Süßer-Chilisauce

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Petersiliensauce, Ofen-Champignons, griechischer Reis

Schweinerücken mit Senfkruste
Minze-Portweinsauce, grüne Bohnen, gefüllte Kartoffel

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mohntörtchen mit Mango und Gesalzen Karamell

Walnusseis, Blaubeersauce, Haselnussstreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Enten-Frühlingsrolle
mit Gemüsenudeln und Süßer-Chilisauce

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Schweinerücken mit Senfkruste
Minze-Portweinsauce, grüne Bohnen, gefüllte Kartoffel

Walnusseis, Blaubeersauce, Haselnussstreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

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

Mohntörtchen mit Mango und Gesalzen Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Toskana, Italien, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2020 Malbec, Roble Llama
Belasco de Baquedan
Mendoza, Argentinien, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €