



ABENDESSEN

Sonntag, 14. Juli 2024
Invergordon / Schottland

VORSPEISEN

Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip
Spanferkelrillette mit Sauergurke und Crostini

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast
Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

“British Fish n´Chip´s”
Kabeljau in Guinness-Bierteig gebacken
mit Malzessig-Mayonnaise, Erbsenpüree und Pommes Frites

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce
Rhabarber Trifle
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation”
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

“British Fish n´Chip´s”
Kabeljau in Guinness-Bierteig gebacken
mit Malzessig-Mayonnaise, Erbsenpüree und Pommes Frites

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Geschmorter Radicchio, Bavaria Blu, Polenta

Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 32,00 €

2022 Welmoed Merlot
Stellenbosch,
Südafrika, trocken
12% Vol. • 0,75 l • 19,50 €