



MITTAGESSEN

Sonntag, 14. Juli 2024
Invergordon / Schottland

VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Marie-Rose Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

Gebratene Kalbsleber

Salbei-Salsa Verde, Schmorzwiebel, Karamellkartoffeln

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,90

