



ABENDESSEN

Donnerstag, 25. Juli 2024
Lerwick / Schottland

VORSPEISEN

Meeresfrüchte „Marinara“

Gegrilltes Schweinefleisch mit Limone und Chili

SALAT

Gerösteter Süßkartoffelsalat mit Kürbiskernöl Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Rinderrückensteak

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

DESSERTS

Eispalatschinke mit Karamell und Sahne

Marakuja-Mascarpone Knuspercreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Rinderrückensteak

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Eispalatschinke mit Karamell und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Süßkartoffelsalat mit Kürbiskernöl Dressing

Brokkolicremesuppe

Gemüse-Blätterteigstrudel mit Kräuterfrischkäse

Marakuja-Mascarpone Knuspercreme

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz, Deutschland, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2020 Gnarly Head Old Vine
Zinfandel,
Gnarly Head, Kalifornien, trocken
14,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €