



MITTAGESSEN

Donnerstag, 25. Juli 2024
Lerwick / Schottland

VORSPEISEN

Pochierte Rotweinbirne mit Ziegenkäse Mousse

Chili con Carne Wrap mit Avocado-Jalapeño Dip

SALAT

Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seelachsfilet

Honig-Senfsauce, Kürbis-Fenchel, Dillkartoffeln

„Königsberger Klöße“

Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Jagdwurstschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butterspätzle

DESSERTS

Flohsamenschalen-Kokos-Kakaopudding mit gesalzener Mango

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicingre, Masala-Chili Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Chili con Carne Wrap mit Avocado-Jalapeño Dip

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Gebratenes Seelachsfilet

Honig-Senfsauce, Kürbis-Fenchel, Dillkartoffeln

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Pochierte Rotweinbirne mit Ziegenkäse Mousse

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Flohsamenschalen-Kokos-Kakaopudding mit gesalzener Mango

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50