



## ABENDESSEN

**Freitag, 26. Juli 2024**  
**Kirkwall / Schottland**

### VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Fisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Geröstete Geflügelleber

Portweinsauce und Kürbis-Cumberland Stampf

### SALAT

Lollo Rosso mit Gemüswurst und Schwarzkirsch Dressing

### SUPPEN

Geflügelbrühe mit Grießschnitte

Getrübete Kartoffelsuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Bachforellenfilet

Miesmuschelsauce, Champagnerkraut, rote Kartoffeln

Iberischer Schweinrücken

Chimichurri Sauce, Walnuss-Rosenkohl, Dauphine Kartoffel

Pappardelle & Cevapcici

mit Ajvar-Sahnesauce, Paprikaschote und Feta Käse

### DESSERTS

Milchschokoladen-Fudge mit Preiselbeeren

Birnen Cobbler mit Stracciatellaeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Französischer Ziegenkäse  
Pfirsichsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Fisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Geflügelbrühe mit Grießschnitte

Iberischer Schweinrücken

Chimichurri Sauce, Walnuss-Rosenkohl, Dauphine Kartoffel

Milchschokoladen-Fudge mit Preiselbeeren

## VEGETARISCHES MENÜ

Lollo Rosso mit Gemüswurst und Schwarzkirsch Dressing

Getrübete Kartoffelsuppe

Süßkartoffel-Tortellini Souflaki

mit Knoblauchsauce und Paprika-Ratatouille

Birnen Cobbler mit Stracciatellaeis

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Gavi di Gavi Fossili DOC**

Weingut Cantine San Silvestro  
Toskana, Italien, trocken

**12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €**

**2016 Tinta de Torro**

Bodega Quinta Quietud  
Toro, Spanien, trocken

**14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €**