



MITTAGESSEN

Freitag, 26. Juli 2024
Kirkwall / Schottland

VORSPEISEN

Traubencocktail mit Nuss Crunch

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

SALAT

Fenchel-Orangensalat

SUPPEN

Hackbällchen-Nudelsuppe

Schottische Haferflockensuppe mit Wurzelgemüse

HAUPTGERICHTE

Barschfilet im Knusper-Strudelblatt
Gelbe Linsensauce, orientalisches Gemüse, Basmati Reis

Hähnchenkeule „Florentina“
Butternockerl, Schmorzwiebel, Gewürzgurke

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Spiegelei, Rahmgemüse und Rösti-Ecke

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch Roulade

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

Hackbällchen-Nudelsuppe

Barschfilet im Knusper-Strudelblatt
Gelbe Linsensauce, orientalisches Gemüse, Basmati Reis

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Orangensalat

Schottische Haferflockensuppe mit Wurzelgemüse

Indonesisches Glasnudel-Gemüseomelett mit süßer Sojasauce

Schwarzwälder Kirsch Roulade

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50