



Donnerstag , 9. Oktober 2025
Queensferry (Edinburgh) / Schottland

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Victoria Barschfilet
Turmeric-Koriandersauce, Grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Formaggio Ovino, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz-Joghurt

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €