



Sonntag , 12. Oktober 2025
Greenock (Glasgow) / Schottland

VORSPEISEN
Bananen-Ananas-Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Essig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Provolone

DESSERTS
Kirsch-Crepé mit Nougat und Kirscheis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Essig-Mayo und Pommes Frites

Kirsch-Crepé mit Nougat und Kirscheis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc
Markus Schneider Winery
Pfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €