



Donnerstag, 16. Oktober 2025
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Shrimp-Cocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik-Barschfilet

Shiitake Pilzsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose-Reis

Schweinefilet im Blätterteig

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Lamm-Whisky-Ragout mit Gemüse

Kräuter-Kartoffeln, Knoblauchbrot

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimp-Cocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet im Blätterteig

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango-Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

**2024 Vernaccia, Isola Bianca
di San Gimignano**

Weingut Teruzzi & Puthod, Italien

0,75 l 25,20 €

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien

0,75 l 27,30 €