



## ABENDESSEN

**Montag 24. Juni 2024**  
**Scilly Inseln / Großbritannien**

### VORSPEISEN

Surimi-Wantan mit Knoblauch-Chili-Zucchini

Gegrillte Jamonsa Rohschinken Melone mit Sesamhonig

### SALAT

Fenchel-Sellerie Salat mit Trauben

### SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Mohnbackerbsen

Geflügelcremesuppe mit Croutons

### HAUPTGERICHTE

Pazifik Hoki Filet

Indonesische Gewürzsauce, grünes Gemüse, Bratnudeln

Salimbocca Romana

Tomatensauce, Ofenpaprika, Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Hähnchenkeule

Rotweinsauce, Spinat, Kartoffelgratin

### DESSERTS

Orangen-Polenta Kuchen mit Brombeeren und Walnußeis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



## GEDECK

Butter, Guacamole, getrüffelter Quark, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi-Wantan mit Knoblauch-Chili-Zucchini

Geflügelcremesuppe mit Croutons

Salimbocca Romana

Tomatensauce, Ofenpaprika, Rosmarinkartoffeln

Orangen-Polenta Kuchen mit Brombeeren und Walnußeis

### VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Sellerie Salat mit Trauben

Gemüsekraftbrühe mit Mohnbackerbsen

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

### WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht Chenin Blanc  
Weingut Kaapzicht Estate  
Stellenbosch, Südafrika 13% Vol.

0,75l € 24,00

2021 Kaapzicht Cuvee Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Shiraz Weingut Kaapzicht Estate  
Blend Stellenbosch, Südafrika 14% Vol.

0,75l € 27,00