



ABENDESSEN

Donnerstag, 03. Juli 2025
Leith / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Schottische Tattie-Scones mit Lachs und Rote Rüben Püree

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Knoblauch-Ingwer Sauce, Rotkohl-Knusperrolle, Kartoffel-Sesam Bällchen

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schottische Tattie-Scones mit Lachs und Rote Rüben Püree

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Knoblauch-Ingwer Sauce, Rotkohl-Knusperrolle, Kartoffel-Sesam Bällchen

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCH

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui
Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l 33,60 €

2020 Tohuwabohu
Cabernet Sauvignon, Q.b.A.
trocken, Merlot, Cabernet Franc
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.

0,75 l 41,00 €