



MITTAGESSEN

Donnerstag, 03. Juli 2025
Leith / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit Tahini-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs-Frikadellen
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Geflügel-Geschnetzeltes
mit Ofenfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

„Honey-Mustard“-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

„Cranachan“
Sahnecreme mit Haferflocken, Himbeeren und Whisky

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Geflügel-Geschnetzeltes
mit Ofenfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCH

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gerösteter Fenchel mit weissen Bohnen, Oliven und Polenta

„Cranachan“
Sahnecreme mit Haferflocken, Himbeeren und Whisky

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Deutschland

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Österreich

0,25 l 6,50 €