



MITTAGESSEN

Donnerstag, 02. Juli 2026

Portland (Weymouth) / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Mango mit Blue Curacao

„Pub Style“ Maccaroni Salat

SALAT

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mohn-Profiteroles

Weisse Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Flunderröllchen

Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Schweinerücken Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Italo Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS

Windsor Teekuchen mit Aprikosen und Zimtsahne

Pistazien Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Pub Style“ Maccaroni Salat

Kraftbrühe mit Mohn-Profiteroles

Pochiertes Flunderröllchen

Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Pistazien Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Weisse Bohnensuppe

London Chinatown Tomaten Dal, Kachumber Salat, Naan Brot

Windsor Teekuchen mit Aprikosen und Zimtsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee

Weingut Herxheim / Pfalz

0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“

Weingut Paul / Österreich

0,25l 6,50 €