



ABENDESSEN
Samstag, 11. Juli 2026
Stornoway / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN
Tomaten Carpaccio mit Minze und Pecorino

Butterfisch & Avocado „Island Style“

SALAT
Classic Caesar's Palace Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE
Zahnbrassen Filet
Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Rosmarinsauce, Apfel-Orangen Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Gnocchi Polpette“
Gorgonzolasauce, Wild-Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS
Opera Schnitte mit Erdbeerragout und Eiscreme

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Morbier, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Raz el Hanout Humus, Geräucherter Tuna Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Butterfisch & Avocado „Island Style“

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Rosmarinsauce, Apfel-Orangen Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Opera Schnitte mit Erdbeerragout und Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten Carpaccio mit Minze und Pecorino

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2016 / 2017 Gevrey-Chambertin
Vielles Vignes Pinot Noir AOC
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 57,80 €