



MITTAGESSEN
Sonntag, 12. Juli 2026
Scrabster / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Virgin Bloody Mary

Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT

Pipirrana Sommersalat mit gekochtem Ei

SUPPEN

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Cremige Kohlsuppe

HAUPTGERICHTE

Soja Flocken-Zackenbarschfilet
Togarashi Sauce, Wok Gemüse, Filipino Bratreis

Kalbsleber & Kalbsnierchen
in Senf-Essigsauce mit Speckbohnen, Birne und Kartoffelstampf

Amadea Crispy Fried Chicken
Super knuspriges Hähnchen, Eisbergsalat, Aprikosen Dip, Kartoffel-Nuggets

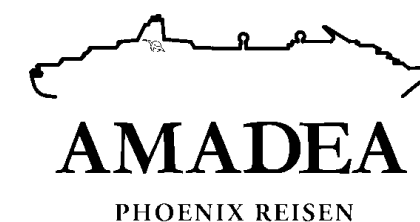
DESSERTS

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Rolandos Eisbecher mit Früchten und Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Soja Flocken-Zackenbarschfilet
Togarashi Sauce, Wok Gemüse, Filipino Bratreis

Rolandos Eisbecher mit Früchten und Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Pipirrana Sommersalat mit gekochtem Ei

Cremige Kohlsuppe

„Pasta all` Arrabiatta”
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €