



MITTAGESSEN

Samstag, 10. Oktober 2026

Saint Peter Port / Guernsey / Großbritannien

VORSPEISEN

Worcestershire Muschel Cocktail

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Schottische Graupensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet

Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Old Fashioned Meatloaf“

Hackbraten mit Bier-Pilzsauce, Rosenkohl und Sellerie-Kürbis Püree

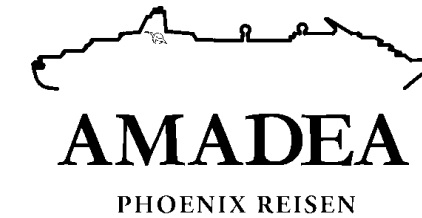
DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Worcestershire Muschel Cocktail

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Schottische Graupensuppe

Gemüsespieß „Madras“ mit Früchte-Chutney und Basmatireis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50