



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

VORSPEISEN

Cheesy-Lachs-Bagel mit Meerrettich-Creme

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

SALAT

Highland Sellerie-Karottensalat mit Haferflocken

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip-Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Rigatoni & Kalbstafelspitz
Pomodoro-Sauce, Schmor-Paprika, Grana Padanoce

DESSERTS

Mandel-Tarte mit Blaubeeren und Schokoladeneis

Scotch Single Malt Whisky Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Currybutter, Florentina-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mandel-Tarte mit Blaubeeren und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Highland Sellerie-Karottensalat mit Haferflocken

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Spinat-Cannelloni mit roter Paprikasauce und Ziegenkäsecreme

Scotch Single Malt Whisky Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75 l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75 l 25,20 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*