



ABENDESSEN
Sonntag, 12. Juli 2026
Aberdeen / Schottland

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Sellerie-Bergsalami Tarte mit Blaubeeren & Feta

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Hokifilet
Shrimpssauce, Erbsen-Minzpüree, kleine Kartoffeln

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato-Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
„Glen Highland Ice Cup“
Vanilleeis, Butterscotch-Soße, Shortbread, Hafer-Crunch, Whisky

Erdbeer-Holundertörtchen mit Frischkäsecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Erdbeer-Holundertörtchen mit Frischkäsecreme

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Wirsing-Crêpe
Skyr-Quark Crème, Kräuter-Möhrrchen, Nüsse

“Glen Highland Ice Cup”
Vanilleeis, Butterscotch-Soße, Shortbread, Hafer-Crunch, Whisky

WEINEMPFEHLUNG

2024 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement, Steiermark, 12,5% Vol.
0,75 l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland,
12,5 % Vol.
0,75 l 26,30 €

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