



MITTAGESSEN
Sonntag, 12. Juli 2026
Aberdeen / Schottland

VORSPEISEN
Früchte-Smoothie „Tropicana“

Roter Heringssalat mit Hafercracker

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Scotch Broth“
Schottischer-Lammeintopf mit Wurzelgemüse,
Kartoffeln und Graupen

DESSERT
Dundee Frucht-Mandeltörtchen

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Grüne-Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Roter Heringssalat mit Hafercracker

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Dundee Frucht-Mandeltörtchen

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte-Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Koriander-Joghurt und Granatapfel

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Garnacha
Rioja / Spanien
0,25 l 6,50 €

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