



ABENDESSEN
Montag, 13. Juli 2026
Scrabster / Schottland

VORSPEISEN

Wassermelone, Hirtenkäse, Cognac-Beeren, Pinienkerne

Cornwall-Meeresfrüchte-Cocktail

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Consommé „Marie Stuart“

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Highland Rinderhüfte
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Kaninchenragout
mit Rosenkohl, Rosmarin-Pflaumen und Tagliatelle

DESSERTS

„Isle of Skye Praline“
Dunkles Schokoladenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Gin-Sabayon

Stracciatella-Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Cornwall-Meeresfrüchte-Cocktail

Consommé „Marie Stuart“

Highland Rinderhüfte
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella-Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone, Hirtenkäse, Cognac-Beeren, Pinienkerne

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

Rote-Bete-Risotto mit Romanesco und Meerrettich-Knusper

„Isle of Skye Praline“
Dunkles Schokoladenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Gin-Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75 l 27,30 €

2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto,
Toskana / Italien
0,75 l 27,30 €

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