



MITTAGESSEN
Montag, 13. Juli 2026
Scrabster / Schottland

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Truthahn Clubhouse Sandwich mit Pringles Chips

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Currysuppe mit Granny Smith Apfel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet
mit Honig-Pommerysauce, Spinat und Butterkartoffeln

Pikant marinierte Hähnchenspieße
Tonkatsu-Sauce, Asia-Kohl, gelber Calrose-Bratreis

„Gammon & Egg“
Schinkenbraten mit Zwiebel Gravy, Erbsenstampf, Spiegelei
und Kartoffel-Nuggets

DESSERT

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Eisbecher "Creamy Peanut"

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

„Gammon & Egg“
Schinkenbraten mit Zwiebel Gravy, Erbsenstampf, Spiegelei
und Kartoffel-Nuggets

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Currysuppe mit Granny Smith Apfel

Champignon-Ofenbaguette mit kleinem Salat und Knoblauch-Dip

Eisbecher "Creamy Peanut"

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée,
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb,
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
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*