



ABENDESSEN

Sonntag, 10. Mai 2026
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Tex Mex Garnelencocktail mit Tortilla Chips

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Englisch-Indische Currysuppe mit Reis

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Highland Pasta“

Bandnudeln & Kalbsnierchen in Pilzsauce mit Möhren,
Speck und Blauschimmelkäse

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

„Eton Mess Sundae“

Zartbitter Schokoladeneis, Obstkuchenstreusel, Whiskeysauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Obatzda, Rotwein-Feigen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex Mex Garnelencocktail mit Tortilla Chips

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

HAUSMANNSKOST

Schinkenspeck mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Englisch-Indische Currysuppe mit Reis

Linsen Shepherd's Pie mit Tomaten-Gurken Salat

„Eton Mess Sundae“

Zartbitter Schokoladeneis, Obstkuchenstreusel, Whiskeysauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2023 Spätburgunder

Weingut Scloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l 27,50 €