



ABENDESSEN

Donnerstag, 30. Juli 2026

Rosyth / Schottland

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettich-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Turmeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Whisky-Wacholder Hirschragout

Pilze, Knollensellerieepüree, Petersilien-Brotknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Whisky-Wacholder Hirschragout

Pilze, Knollensellerieepüree, Petersilien-Brotknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettich-Cremesuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A.

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l • 31,00 €

2022 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure - Roi

Côte d'Or / Frankreich

0,75 l • 35,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“