



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 30. Juli 2026**  
**Rosyth / Schottland**

**VORSPEISEN**  
Cranachan Smoothie

Fisch Tatar mit Gurken Carpaccio und Dill Pesto

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

**SUPPEN**  
Schottische Lammsuppe mit Gemüse und Kräutern  
  
Selleriecremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gedämpftes Saithe Filet  
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln  
  
Geröstete Kalbsleberstreifen  
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme  
  
„Aus der Mannschaftsküche“  
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

**DESSERTS**  
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren  
  
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne  
  
Frisch geschnittenes Obst  
  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Fisch Tatar mit Gurken Carpaccio und Dill Pesto

Schottische Lammsuppe mit Gemüse und Kräutern

Geröstete Kalbsleberstreifen  
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Cranachan Smoothie  
  
Selleriecremesuppe  
  
Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets  
  
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

|                                                                                                         |                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2025 Kaapzicht</b><br>Sauvignon Blanc<br>Stellenbosch / Südafrika, trocken<br><b>0,25 l • € 7,00</b> | <b>2025 Covila Crianza</b><br>Rioja / Spanien, trocken<br><b>0,25 l • € 6,50</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|

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