



ABENDESSEN
Samstag, 01. August 2026
Kirkwall / Schottland

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Blutwurst-Putenroulade „Braemar“
Whisky-Rahmsauce, grünes Gemüse und Pflaumen-Risotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Cuvée

Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland

0,75 l • 31,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland

0,75 l • 25,20 €

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