



MITTAGESSEN
Samstag, 01. August 2026
Kirkwall / Schottland

VORSPEISEN
Nektarinen Cocktail mit Honig-Crème fraîche

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Schottischer Pub House Krautsalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Kasseler und Würstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee
Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Wasabi-Miso Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Nektarinen Cocktail mit Honig-Crème fraîche

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grüner Veltliner
Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich, trocken
0,25 l • € 5,50

2021 Blaufränkisch Ried Edelgrund
Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich, trocken
0,25 l • € 5,50

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