



MITTAGESSEN
Sonntag, 02. August 2026
Lerwick / Schottland

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Scotch Collops“
Kalbszunge in Sherry-Rahmsauce, Honiggemüse, Kartoffelstampf

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch Antipasti mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée	2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg	Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland	Pfalz / Deutschland
0,25 l • € 6,50	0,25 l • € 6,50

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