



ABENDESSEN

Dienstag, 04. August 2026

Fort William / Schottland

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Zucchinisalat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Guinness-Rinderbraten
Schmorzwiebeln, Kürbispüree, Kräuterkartoffeln

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS

Schottischer Dundee Kuchen, Whisky-Karamellsauce, Birnen

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Schottischer Dundee Kuchen, Whisky-Karamellsauce, Birnen

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchinisalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay

Koonunga Hill / Penfolds

Südaustralien / Australien

0,75l • 25,20 €

2023 Shiraz / Cabernet Sauvignon

Koonunga Hill / Penfolds

Südaustralien / Australien

0,75 l • 26,30 €

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