



ABENDESSEN

Sonntag, 09. August 2026

Portland / England

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Turmeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

“English Woodland Pasta”
Linguine mit Wildpilzsauce, Blutwurst, Erbsen und Parmesan

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Tudor-Apfelfritter mit Gewürzweinsirup und Walnusseis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Ras el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Tudor-Apfelfritter mit Gewürzweinsirup und Walnusseis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75l • 27,30 €

2023 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien

0,75l • 27,30 €

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