



ABENDESSEN

Montag, 10. August 2026

Portsmouth / England

VORSPEISEN

Stout-Bierteig-Muschel

mit Worcester Aioli und Rote Bete-Apfel Salat

Chili-Limetten Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkoli-Creme-Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht

Shrimps-Kapern-Butter, Haselnuss-Brokkoli, Red Skin Kartoffeln

Englisches Roastbeef

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Fusilli Pasta & Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Stout-Bierteig-Muschel

mit Worcester Aioli und Rote Bete-Apfel Salat

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkoli-Creme-Suppe

Spinat-Ziegenkäse Cannelloni mit Artischocken Sauce

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l • 41,00 €

2020 Brunello di Montalcino DOCG

Weingut Castello Banfi

Toskana / Italien

0,75 l • 62,00 €

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