



ABENDESSEN

Donnerstag, 01. Oktober 2026
Dover / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi-Cocktail

Blutwurst-Roggentoast mit lila Coleslaw

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

„Highland Hot Pot“

Kräftige Brühe mit Linsen, Graupen und Gemüse

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, mediterraner Reis

Westmoreland Hirschragout

Apfel-Preiselbeer-Chutney, Sellerie-Kürbisstampf, Yorkshire Pudding

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Scones mit Erdbeermarmelade, Vanilleeis und Double Cream

Pistazieneis, Gewürzpflaumen, Haferflocken Keks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Aprikosensauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Meerrettich Crème, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Roggentoast mit lila Coleslaw

„Highland Hot Pot“

Kräftige Brühe mit Linsen, Graupen und Gemüse

Westmoreland Hirschragout

Apfel-Preiselbeer-Chutney, Sellerie-Kürbisstampf, Yorkshire Pudding

Scones mit Erdbeermarmelade, Vanilleeis und Double Cream

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguine „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Pistazieneis, Gewürzpflaumen, Haferflocken Keks, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75 l 27,30 €

2022 Bottelary Hills Estate Blend

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €

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