



MITTAGESSEN

Donnerstag, 01. Oktober 2026
Dover / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pub Style Schinken-Blue Stilton Sandwich

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

London Chinatown Nudelsuppe mit Eierflocken

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

“Colman’s Devilled Kidneys”

Kalbsnierchen in englischer Senfsauce mit Erbsenstampf und Reis

DESSERTS

Old England Orangenkuchen mit Quark-Zimt Creme

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Montreal Dip, Chipotle Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pub Style Schinken-Blue Stilton Sandwich

London Chinatown Nudelsuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Old England Orangenkuchen mit Quark-Zimt Creme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante weiße Bohnensuppe

Käsetortellini-Brokkoli Auflauf mit Pesto Pomodoro Sauce

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

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.“