



MITTAGESSEN
Freitag, 02. Oktober 2026
Portland / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Roastbeef Sandwich mit Pringles Chips

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Sellerie-Essenz mit Grießnocken

Erbsensuppe „Farmhouse Style“ mit Räucherfleisch

HAUPTGERICHTE
„British Fish & Chips“
Seelachsfilet und Zwiebelringe im Bierteig gebacken
mit Essig-Mayonnaise und Pommes Frites

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Shepherd’s Cannelloni
Cheddar Käsesauce, Rosenkohlstampf, Pfefferminzöl

DESSERTS
Mohntörtchen mit Mango und Salzkaramell

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Roastbeef Sandwich mit Pringles Chips

Erbsensuppe „Farmhouse Style“ mit Räucherfleisch

„British Fish & Chips“
Seelachsfilet und Zwiebelringe im Bierteig gebacken
mit Essig-Mayonnaise und Pommes Frites

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Sellerie-Essenz mit Grießnocken

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
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.“*