



## ABENDESSEN

**Sonntag, 19. Mai 2024**  
**Kirkwall / Schottland**

### VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Knuspertoast  
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

### SALAT

Tomatensalat „Caprese“

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Petersiliensauce, Ofen-Champignons, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken  
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust  
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

### DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpfäumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Knuspertoast  
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken  
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpfäumen und Schokoladeneis

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“  
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

### WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia, Teruzzi & Puthod  
Isola Bianca di San Gimignano Toskana,  
Italien, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2020 Cuvée TOHUWABOHU  
Weingut Markus Schneider Pfalz,  
Deutschland, trocken, 14,5% Vol

0,75l € 39,00