



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 13. Juli 2026**  
**Rosyth (Edinburgh) / Schottland / GB**

**VORSPEISEN**

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig  
Calamari-Melonen Ceviche mit Avocado und Couscous

**SALAT**

Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

**SUPPEN**

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Geflügelcremesuppe mit Linsen

**HAUPTGERICHTE**

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Apfel-Zwiebel Schmand, Grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Wildschweinbraten  
Wacholder-Senfsauce, Wirsing, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“  
Filipino Pansit Bratnudeln und Meeresfrüchte in würziger Sauce

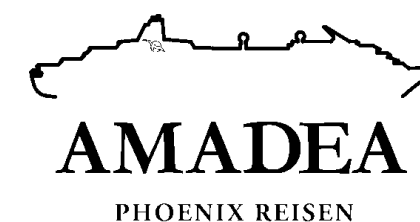
**DESSERTS**

Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Walnusseis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Calamari-Melonen Ceviche mit Avocado und Couscous

Geflügelcremesuppe mit Linsen

Wildschweinbraten  
Wacholder-Senfsauce, Wirsing, Petersilienspätzle

Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Walnusseis und Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Dinkelflocken-Tofu Bratling, Sambal-Karotten, Sesamsauce

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Sauvignon Blanc  
Weingut Herxheim / am Berg,  
0,25l 6,50 €

2021 Spätburgunder Rose  
Weingut Salwey  
Baden / Deutschland  
0,25l 6,50 €