



ABENDESSEN

Dienstag, 23. Juni 2026
Lerwick / Schottland

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi-Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinken-Biskuit

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes King-Clip-Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse-Putenrolle

Grüner Pfeffer-Dip, Pico-de-Gallo-Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini-Quarkpfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Waldblumenkäse, Dachsteiner, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinken-Biskuit

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Cashewkerne

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2024 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2022 Tohuwabohu

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 41,00 €