



BRITISCHES ABENDESSEN

Freitag, 31. Juli 2026
Aberdeen / Schottland

SMOKY KIPPERS & RUSK

Räucherfischmus ~ Rote Bete ~ Lachskaviar ~ Zwieback

BEEF STEAK TATAR

Sellerie ~ Eigelb-Senfcreme ~ Toast

CUMBERLAND SALAD

Orangenfilets ~ Walnuss Crunch ~ Preiselbeer-Dressing



BUTCHER'S SOUP

Oxtail-Essenz ~ Sherry ~ Gemüse ~ Chester Stick

MULLIGATAWNY

Englisch-indische Currysuppe



CAPTAIN'S DISH

Rotzungenfilet & Muschelgratin

Erbsensauce ~ Estragon-Möhrrchen ~ Ofenkartoffeln

BRAISED BEEF CUTS

Geschmorte Rindrückenscheiben

Champignonsauce ~ Spinat ~ Yorkshire Pudding

CORNISH PASTA PIE

Penne-Gemüse-Cheddar Käseauflauf ~ Lammragout mit Minze



CHOCOLATE FUDGE

Himbeeren ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

BREAD & BUTTER PUDDING

Warmer Brotpudding ~ Mangogrütze ~ Bailey's Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsebällchen ~ Sauerkirschen ~ Früchtebrot



GEDECK

Butter ~ Minzquark ~ Coleman's Senf Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

CUMBERLAND SALAD

Orangenfilets ~ Walnuss Crunch ~ Preiselbeer-Dressing



MULLIGATAWNY

Englisch-indische Currysuppe



SCOTTISH LEEK & PRUNES TARTE

Lauch-Pflaumen Tarte ~ Selleriecreme ~ Kürbiskern-Pesto



CHOCOLATE FUDGE

Himbeeren ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2025 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

0,75 l • 34,70 €

2022 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 33,60 €



„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“