



ABENDESSEN

Montag, 31. August 2026
Fowey / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Gratinierte Grünschalmuschel „Jaipur Style“

Blutwurst-Haselnuss Praline mit Rote Bete-Apfel Tatar

SALAT

Tomaten-Pfirsich Salat mit Honig-Balsamico Vinaigrette

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Sellerie-Birnen-Cremesuppe mit Salbei

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
mit Petersilienkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

„Pasta al Bosco“

Penne mit getrüffelem Rinderragout, Pilzen und Parmesan Chip

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Weißer Schokolade Eiskaffee mit gerösteten Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Bier-Senf Dip, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gratinierte Grünschalmuschel „Jaipur Style“

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
mit Petersilienkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Pfirsich Salat mit Honig-Balsamico Vinaigrette

Sellerie-Birnen-Cremesuppe mit Salbei

Geschmorte Spitzkohlroulade
mit Zitronengras Beurre Blanc und Süsskartoffelcreme

Weißer Schokolade Eiskaffee mit gerösteten Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

2023/2024 Chardonnay „Gran Vina Sol“,
trocken Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien 13,5% Vol.
0,75l 26,30 €

2022 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon
Merlot, Cabernet Franc
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75l 41,00 €