



Schottischer Abend



*Carpaccio vom Highlandcattlefilet
an Balsamico Apfelvinaigrette*

Schottische Perlgraupensuppe

*Schottischer Wildlachs pochiert und geräuchert an Honigsenfsoße
Geräucherte Forelle an Sahnemeerrettich*

Salate vom Buffet

*Roastbeef „rosa“
Rinderrouladen aus der Oberschale
Geschmorte Rinderhaxe in Portweinjus
Gekochte Rinderschulter an Meerrettich*

*Salzkartoffeln, Schottische Sauerkrautnockeln,
Pflaumenknödel, Bärlauchspätzle*

*Buntes aus dem Gemüsegarten:
Speckbohnen, Brokkoli mit Honigwallnüssen,
Blumenkohl an Hollandaise*

*Schottisches Mintmousse,
Kardamom – Rosmarin Panna Cotta,
Schattenmorellen Grütze,
Marinierte Erdbeeren*

*Besonders zu empfehlen:
Schwarzbier und Single-Malt Whisky*

*Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt !*