

THE ROYAL HOTEL

Table d'Hote Menu

ABENDESSEN

VORSPEISEN:

"MUHNCHENGEMÜSE -

- ① Chef's Cream Of Chicken, Vegetable And Split
Pea Soup ERBSENSUPPE.

- ② Wedge Of Galia Melon With Fruit Coulis
GEKÜHLTE MELONE MIT FRUCHTSAUCE.

- ③ Local Haggis Draped In A Drambuie Balmoral
Sauce
MAGGIS!
(SCHON ERKLÄRT) IN EINER LIKÖR-CREME-
SAUCE.

HAUPTGÄNGE: ~~~~~

- ① SCHWEINEBRATEN IN EINER MOSTSAUCE
Roast Loin Of Pork With Cider Gravy

- ② Steamed Scottish Salmon With Hollandaise Sauce
LACHSFILET MIT BUTTERSAUCE.

- ③ Penne Pasta Mornay
VEGETARISCH! NUDELN IN KÄSESAUCE.

~~~~~

#### NACHSPEISEN:

- ① WINDBEUTEL MIT SCHOKOLADEN-  
Profiteroles With A Chocolate Sauce SAUCE.

- ② Cherry Cheesecake  
KÄSEKUCHEN MIT KIRSCHEN.

- ③ Ice Cream  
GEMISCHTES EIS.

~~~~~

Tea and Coffee

TEE und KAFFEE.