



ABENDESSEN

Mittwoch, 21. August 2024
Belfast / Nordirland / Großbritannien

VORSPEISEN

Bergkäse-Mousse mit Tomatenkompott

Portwein-Geflügelleber mit Chorizo-Jus und Sellerie

SALAT

Blattsalate mit Country Dressing

SUPPEN

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Getrübte Wildgeflügelsuppe

HAUPTGERICHTE

Lengfisch im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Gebackene Putenbruststreifen
Weinbrand-Trüffelsauce, Walnussgemüse, Schupfnudeln

Kaninchen-Spargelrolle
Sauce Hollandaise, Brokkoli, Polentacreme

DESSERTS

Schokoladen-Kokos Crème Brûlée

Eispalatschinken mit Aprikose und Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Préférée Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blattsalate mit Country Dressing

Getrübte Wildgeflügelsuppe

Lengfisch im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

VEGETARISCHES MENÜ

Bergkäse-Mousse mit Tomatengelee

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Gebackener Spargel mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln

Eispalatschinken mit Aprikose und Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 33,00

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Gols
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol
0,75l € 25,00