



MITTAGESSEN

Mittwoch, 21. August 2024
Belfast / Nordirland / Großbritannien

VORSPEISEN

Wassermelone mit Honig und Sojaflocken

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SALAT

Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN

Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Reiscremesuppe

HAUPTGERICHTE

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Rinderrücken Minutensteak
Rosmarinsauce, Paprika-Gemüse, Rauch-Zwiebel-Püree

Penne Pasta & Trüffelsalami
Pinienkern-Tomatenpesto und Mandelgemüse

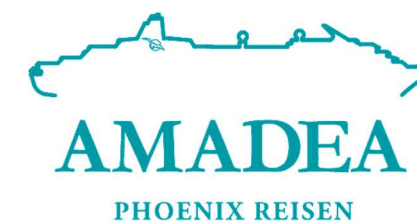
DESSERTS

Pfirsich-Schmand Schnitte mit Schokoladensahne

Latte Macchiato- Bushmills Whiskey Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Reiscremesuppe

Rinderrücken Minutensteak
Rosmarinsauce, Paprika-Gemüse, Rauch-Zwiebel-Püree

Latte Macchiato- Bushmills Whiskey Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Honig und Sojaflocken

Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Bali Bratreis mit Tofu, Tomaten und gekochtem Ei

Pfirsich-Schmand Schnitte mit Schokoladensahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Terre de Caudeval
Nebbiolo, Rosé, Syrah
Frankreich
0,25l € 6,50