



**ABENDESSEN**  
**Samstag, 24. August 2024**  
**Ringaskiddy (Cobh & Cork) / Irland**

**VORSPEISEN**

Pochiertes Fischbällchen mit Fenchel und Safransauce

Campari-Orange mit Gorgonzola und Blätterteig

**SALAT**

Rote Bete Salat mit Grapefruit

**SUPPEN**

Asiatische Hühnersuppe

Selleriecremesuppe mit Trockenobst

**HAUPTGERICHTE**

„Fish n´Chips“  
Kabeljaufilet im Bier-Backteig,  
Krautsalat, Essigmayonnaise, Pommes Frites

Wildschweingulasch  
Pflaumen-Chutney, Möhrchen, Kräuterspätzle

Pasta Pancetta  
Spaghetti mit geräuchertem Pancetta, Zwiebelsahne und Grana Padano

**DESSERTS**

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsche“

Ananas Carpaccio  
mit Passionsfruchtsorbet und Granatapfelsirup

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



**GEDECK**  
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Campari-Orange mit Gorgonzola und Blätterteig

Asiatische Hühnersuppe

„Fish n´Chips“  
Kabeljaufilet im Bier-Backteig,  
Krautsalat, Essigmayonnaise, Pommes Frites

Ananas Carpaccio  
mit Passionsfruchtsorbet und Granatapfelsirup

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Rote Bete Salat mit Grapefruit

Selleriecremesuppe mit Trockenobst

„Carrot n´Chips“  
Schmor-Karotte im Bier-Backteig,  
Krautsalat, Essigmayonnaise, Pommes Frites

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsche“

**WEINEMPFEHLUNG**

2020 Nieto Senetiner  
100% Chardonnay  
Mendoza / Argentinien 13% Vol.  
0,75l € 19,50

2022 Los Vascos  
Weingut Los Vascos  
Central Valley / Chile 14% Vol.  
0,75l € 19,50