

ABENDESSEN Sonntag, 25. August 2024 Ringaskiddy / Irland

VORSPEISEN

Wasabi-Zwiebelmett mit Rote Bete

Gebeiztes Thunfisch Tatar mit Wasabi Mayo

SALAT

Blattsalat mit Ananas und Grapefruit

SUPPEN

Mediterrane Weißbrot-Gemüsesuppe

Wildcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Lofoten Kabeljaufilet Kartoffel-Rauchfleischkompott, Wurzelgemüse

Asiatische Chili-Ente Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Ochsenbrust "Westmoreland" Mixed Pickles Sauce, Karotten, Kartoffel-Plätzchen

DESSERTS

Walnuß-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Gemischtes Eis, Fruchtkompott, Himbeerbaiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

"Käsevariation" Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebeiztes Thunfisch Tatar mit Wasabi Mayo

Wildcremesuppe

Ochsenbrust "Westmoreland" Mixed Pickles Sauce, Karotten, Kartoffel-Plätzchen

Walnuß-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Ananas und Grapefruit

Mediterrane Weißbrot-Gemüsesuppe

Gebackene Tomate mit Zucchinisalat und Aioli

Gemischtes Eis, Fruchtkompott, Himbeerbaiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Fernweh Riesling
Trocken, Riesing Qba
Remstalkellerei
Herxheim / Deutschland 12% Vol.
0,751 € 25,00

2021 Fernweh Rosé Schwarzriesling (Pinot Meunier) Rosé Q.b.A Halbtrocken, Remstalkellerei Württemberg / Deutschland 11,5% Vol. 0,751 € 24,00