



ABENDESSEN
Mittwoch, 04. September 2024
Belfast / Nordirland / GB

VORSPEISEN

Lachstatar mit Frühlinszwiebeln und Knusper-Glasnudeln

Safran-Pfirsich mit Ziegenkäsecreme und Pinienkernen

SALAT

Sellerie-Papaya Salat mit Soja Dressing

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet
Hoisin-Kokossauce, Pak Choi, gelber Bratreis

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Polentaschnitte

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Dunkles Schokoladeneis, Himbeeren, Schokoladenbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Sainte Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Leinsamenknusper



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Lachstatar mit Frühlinszwiebeln und Knusper-Glasnudeln

Solijanka mit Schmand

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Polentaschnitte

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Safran-Pfirsich mit Ziegenkäsecreme und Pinienkernen

Gemüseessenz mit Quarknocken

Curry-Reiskuchen mit Raz El Hanout Sauce & Kichererbsen

Dunkles Schokoladeneis, , Himbeeren, Schokoladenbiskuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Ribeauvillé, Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 36,00