



BRITISCHES ABENDESSEN
Donnerstag, 05. September 2024
Dun Laoghaire / Dublin / Irland

VORSPEISEN

Smoky Kippers & Rusk

Räucherfischmus ~ Rote Bete ~ Lachskaviar ~ Cracker

Beef Steak Tatar

Sellerie ~ Eigelb-Senfcreme ~ Toast

SALAT

Cumberland Salad

Orangenfilets ~ Walnuß Crunch ~ Preiselbeer-Dressing

SUPPEN

Butcher's Soup

Oxtail-Essenz ~ Sherry ~ Gemüse ~ Chester Stick

Mulligatawny

Englisch-indische Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Captain's Dish

Rotzungenfilet & Flußkrebse

Erbsensauce ~ Estragon-Möhrchen ~ Ofenkartoffeln

Highland Bottom Sirloin

Lendenstück vom Hochlandrind

Single Malt Whisky Sauce ~ Spinat ~ Yorkshire Pudding

Cornish Pasta Pie

Penne-Gemüse-Cheddar Käseauflauf ~ Lammragout mit Minze

DESSERTS

Chocolate Fudge

Rhabarber ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

Bread & Butter Pudding

Warmer Brotpudding ~ Mangogrütze ~ Bailey's Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsebällchen ~ Sauerkirschen ~ Früchtebrot



GEDECK

Butter ~ Minzquark ~ Colemans Senf Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Cumberland Salad

Orangenfilets ~ Walnuß Crunch ~ Preiselbeer-Dressing

Mulligatawny

Englisch-indische Currysuppe

Scotish Leek & Prunes Tarte

Lauch-Pflaumen Tarte ~ Selleriecreme ~ Kürbiskern-Pesto

Chocolate Fudge

Rhabarber ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 34,00

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Vignoble Brunier, Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Cinsault
Rhône / Frankreich 15% Vol.
0,75l € 47,00