



MITTAGESSEN

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

VORSPEISEN

Mango Cocktail mit Blue Curacao

Surimi-Gemüse Couscous

SALAT

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE

Pochierte Seelachs-Shrimps Bällchen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Putenbrust „Milanese“
Makkaroni in Tomaten-Gemüsesauce, Pesto Genovese

„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Schokobaiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme , Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mango Cocktail mit Blue Curacao

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Pochierte Seelachs-Shrimps Bällchen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Schokobaiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Tomatensalat

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2020 Nieto Senetiner
Chardonnay / Argentinien
0,25l € 6,50

2021 Molino a Vento Nerello
Mascalese / Italien
0,25l € 6,50