



ABENDESSEN
Freitag, 06. September 2024
Belview Port / Waterford / Irland

VORSPEISEN

Gezupftes Spanferkel mit Bohnencreme und Barbecue Dip

Irische Austern à la Kilpatrick

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

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

Gebratene Rinderfilet Streifen
Balsamicocreme, Tomaten-Avocadosalat, Kräuter-Gnocchi

„Pasta Polpette“
Spaghetti in Gorgonzolasauce mit Hackbällchen und Gemüse

DESSERTS

Schokoladen-Kokos Crème Brûlée

Tiramisu im Glas mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Schweizer Bergkäse, Provolone, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gezupftes Spanferkel mit Bohnencreme und Barbecue Dip

Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

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

Schokoladen-Kokos Crème Brûlée

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

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

Tiramisu im Glas mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 26,50

2021 Ursprung Q.b.A
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,00