



ABENDESSEN

Sonntag, 18. Mai 2025

Dun Laoghaire / Dublin / Irland

VORSPEISEN

California Sushi Rolls & Avocado

Portwein-Hühnerleber im Blätterteigpastetchen

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kaviar-Buttersauce, Pernod-Fenchel, Rübencreme

Spanferkelrollbraten

süße Senfsauce, Champagner-Sauerkraut, Kartoffeln

Putenbrust Saltimbocca

Tomatensauce, Paprikaspieß, Olivenrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

Cornflakes Camembert & Kiwi Kompott



GEDECK

Butter, Bleu d´Auvergne Käse Dip, Petersilienschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Portwein-Hühnerleber im Blätterteigpastetchen

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kaviar-Buttersauce, Pernod-Fenchel, Rübencreme

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2020/2021 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 30,50 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €