



ABENDESSEN
Mittwoch, 21. Mai 2025
Belfast / Nordirland / Großbritannien

VORSPEISEN
Überbackene Grünschalmuscheln “Rockefeller”

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Fenchel-Sellerie-Orangen Salat

SUPPEN
Indonesische „Sayur” Gemüsesuppe

Wildpüreesuppe mit Ginsahne

HAUPTGERICHTE
Kurz gebratener Thunfisch
Teriyaki Sauce, Sambal Gemüse, Süßkartoffelpüree

Rosmarin-Kalbsbäckchen
Waldpilzsauce, Wirsing Kohl, Kartoffel-Schnittlauch Crêpe

Maispoullarde-Mandel Knusper
Bavaria Blue Sauce, Linguini Pasta, Kürbis-Trauben Kompott

DESSERTS
Pichlers Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnuss Eis

Irish Coffee Trifle

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation”
Bel Paese, Saint Maure, Munster, Rhabarber Dip, Korn Crisp



GEDECK
Butter, Maitre D’Hotel Butter, Schmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Überbackene Grünschalmuscheln “Rockefeller”

Wildpüreesuppe mit Ginsahne

Rosmarin-Kalbsbäckchen
Waldpilzsauce, Wirsing Kohl, Kartoffel-Schnittlauch Crêpe

Pichlers Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnuss Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Fenchel-Sellerie-Orangen Salat

Indonesische „Sayur” Gemüsesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Irish Coffee Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 35,90 €