



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

VORSPEISEN
Mandarinencocktail mit Aperol-Sprite

Irish Pub Hackbraten Wrap mit Ei-Kapern Dip

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Dillcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Glatthuttfilet
Meeresfrüchtesauce, Gemüse-Allerlei, gelber Reis

Gekochte Ochsenbrust
Meerrettichsauce, Kohlrabi, Bouillonkartoffeln

„Ein Wirtshaus Klassiker“
Geröstete Wurstnudeln mit Majoran, Ei und grüner Salat

DESSERTS
Windsor Schokoladen-Biskuit, Kirschen, Rum-Rosineneis

Stracciatella Eis, Früchte, Nougatsauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Cajun Butter, Pickles Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Irish Pub Hackbraten Wrap mit Ei-Kapern Dip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Glatthuttfilet
Meeresfrüchtesauce, Gemüse-Allerlei, gelber Reis

Windsor Schokoladen-Biskuit, Kirschen, Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ
Mandarinencocktail mit Aperol-Sprite

Dillcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Cole Slaw

Stracciatella Eis, Früchte, Nougatsauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €