



MITTAGESSEN
Mittwoch, 6. August 2025
Foynes / Irland

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Gemüse-Glasnudelsuppe mit Pok Choy

Irische Meeresfrüchte Chowder

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Irish Coffee Cremeschnitte mit Beerengrütze

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Irische Meeresfrüchte Chowder

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Irish Coffee Cremeschnitte mit Beerengrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Gemüse-Glasnudelsuppe mit Pok Choy

„Dublin Colcannon“
Kartoffelbrei mit Kohl, Karotten und Junglauch
dazu Rührei und Eisbergsalat

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €