



ABENDESSEN
Donnerstag, 7. August 2025
Galway / Irland

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Rigatoni mit Rind-Gemüse Hot Pot, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Bavaria Blu, Prefer Tradition, Birnen Senf, Pumkinseed Bread



GEDECK
Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75l 37,80 €

2020 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75l 27,50 €