



ABENDESSEN

Dienstag 25. Juni 2024

Cobh / Cork / Irland

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Tomaten Carpaccio mit Gorgonzola

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kurkuma

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

„Irish Stew“

Lammeintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie

Sweet Chili Hähnchenbrust

Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

„Irish Stew“

Lammeintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kurkuma

Philippinischer Auberginenomelett
mit pikanter Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2021 Wiener Gemischter Satz,
Weingut Wieninger, Nussberg,
12,5% Vol. Wien 21. Bezirk, Österreich

0,75l € 39,00

2014 Spätburgunder, Vitus Barrique
Weingut Dr. Heger, trocken,
13,5% Vol. Baden, Deutschland

0,75l € 37,00