



MITTAGESSEN

Dienstag 25. Juni 2024

Cobh / Cork / Irland

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Ingwer-Limetten Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Buttergemüse, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicingre, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe

Gemüse-Couscous Bratling mit Koriandersauce

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja,
Spanien, trocken

0,25l € 6,50