



MITTAGESSEN
Sonntag, 05. Juli 2026
Galway / Irland

VORSPEISEN

Räucherfisch Sandwich mit Gurkensalat

Ziegenkäse-Schinkenrolle mit kaltem Erbsenstampf

SALAT

Gemüsesalat „Irish Green“ mit Joghurt Dressing

SUPPEN

Minestrone mit Graupen

Zitronengras-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Safrito Sauce, mediterranes Rosmarin Gemüse, Zitronenreis

Schweinefilet im Schinkenspeck

Colemans Senf-Portwein Sauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Spiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

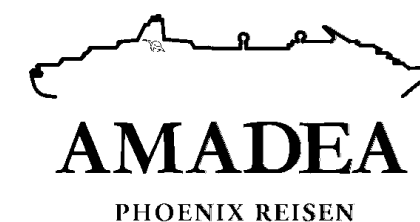
DESSERTS

Vanille-Nougat Knusperpudding

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfisch Sandwich mit Gurkensalat

Minestrone mit Graupen

Schweinefilet im Schinkenspeck

Colemans Senf-Portwein Sauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüsesalat „Irish Green“ mit Joghurt Dressing

Zitronengras-Kräutercremesuppe

Kürbis-Karotten Flammkuchen mit Cheddar Käse und Dip

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l 6,50 €