



MITTAGESSEN
Montag, 06. Juli 2026
Killybegs / Irland

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe, Latino Salat, Chipotle Mayo

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Grießnockerl

Gurkensuppe mit Dill und Shrimps

HAUPTGERICHTE
Kabeljaufilet aus dem Weinsud
Ei in Pommery Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

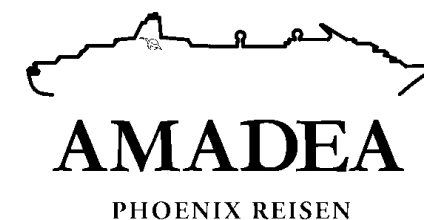
„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Erbseneintopf mit Eisbein, Würstchen und Sauerteigbrot

DESSERTS
Irish Stout Schokoladenkuchen mit Pistazieneis

Gemischtes Eis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe, Latino Salat, Chipotle Mayo

Gurkensuppe mit Dill und Shrimps

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

Irish Stout Schokoladenkuchen mit Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Grießnockerl

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Gemischtes Eis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €