



MITTAGESSEN
Mittwoch, 08. Juli 2026
Dun Laoghaire / Dublin / Irland

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Marinierter Schweinerücken, Kartoffel-Rettich Tatar, grüne Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Fisherman Hot Pot“
Cremiger Fisch & Meeresfrüchte Eintopf mit Dunkelbier-Honig Dip
und irischem Soda Brot

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

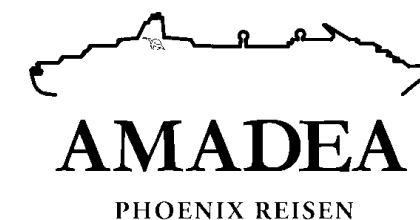
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Bread & Butter Pudding mit Nougat und Schokoladeneis

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Marinierte Schweinerücken, Kartoffel-Rettich Tatar, grüne Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Fisherman Hot Pot“
Cremiger Fisch & Meeresfrüchte Eintopf mit Dunkelbier-Honig Dip
und irischem Soda Brot

Bread & Butter Pudding mit Nougat und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €