



MITTAGESSEN

Donnerstag, 09. Juli 2026

Douglas / Isle of Man / Großbritannien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail, Quark, Leinsamenschrot

Irish Pub Thunfischsalat mit Kartoffelchips

SALAT

Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Eisbergsalat-Edamame Suppe mit Sesam

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Seelachsfilet

Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

“St. Patrick’s Beef Stew”

Deftiges irisches Rinderragout mit Karotten-Selleriestampf,
Schmorzwiebeln und Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Geflügel-Cannelloni mit Käserahmsauce und Kirschtomaten

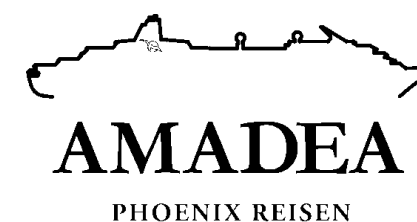
DESSERTS

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Birne Helene Eis, Birnenkompott, Eierlikör-Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Bread Selection

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Irish Pub Thunfischsalat mit Kartoffelchips

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

“St. Patrick’s Beef Stew”

Deftiges irisches Rinderragout mit Karotten-Selleriestampf,
Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Birne Helene Eis, Birnenkompott, Eierlikör-Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail, Quark, Leinsamenschrot

Eisbergsalat-Edamame Suppe mit Sesam

Spinat-Käse Toast mit Spiegelei und Tomaten-Hollandaise

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz	Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €