



ABENDESSEN

Donnerstag, 06. August 2026

Killybegs / Irland

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Mini-Fleischpastete, Zwiebel Chutney, Schmorkürbis

SALAT

Irischer Farmer Salat

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüserieis

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara "French Style"

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayerisch-Creme mit Erdbeer-Mark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-L'Evêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Fleischpastete, Zwiebel Chutney, Schmorkürbis

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Irischer Farmer Salat

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayerisch-Creme mit Erdbeer-Mark

WEINEMPFEHLUNG

2025 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 33,60 €

2018 Ihringer Spätburgunder Barrique

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75 l • 38,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“