



MITTAGESSEN
Samstag, 15. August 2026
Cobh / Cork / Irland

VORSPEISEN

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Blutwurst-Toast mit Apfel-Cumberland Chutney

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico Jus, Birne, Romanesco, Salbei Reis

„Meatballs & Mash“
Fleischbällchen in Mixed Pickles Sauce mit Rosenkohl
und Zwiebeln-Kartoffelstampf

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, BBQ-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico Jus, Birne, Romanesco, Salbei Reis

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée	2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg	Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland	Pfalz / Deutschland
0,25 l • € 6,50	0,25 l • € 6,50

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