



ABENDESSEN

Sonntag, 16. August 2026
Galway / Irland

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Kilmore Quay Meeresfrüchtesalat mit Haferflockenbrot

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet

Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Kaninchenfilet im Strudelteig

Sherry Sauce, Selleriecreme, Fondant Kartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, Estragon-Zitronen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kilmore Quay Meeresfrüchtesalat mit Haferflockenbrot

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST

Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Irischer „Boxty“ Kartoffelpuffer mit Spinat und Bier-Käse Dip

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay „Gran Vina Sol“

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75 l • 26,30 €

2023 Shiraz / Cabernet Sauvignon,

Koonunga Hill / Penfolds

Südaustralien / Australien

0,75 l • 26,30 €

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