



MITTAGESSEN

Sonntag, 16. August 2026

Galway / Irland

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Irischer Schinkensalat mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klößchen

Curry-Gemüsesuppe mit Rollgerste

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Irish Sunday Roast“

Gebeizte Whiskey-Wildschweinkeule mit Johannisbeer Sauce

Blumenkohl und Dinkelbrot Muffin

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Marillenröster

Bananen Eis, tropische Fruchtgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klößchen

„Irish Sunday Roast“

Gebeizte Whiskey-Wildschweinkeule mit Johannisbeer Sauce

Blumenkohl und Dinkelbrot Muffin

Nanaimo-Schnitte mit Marillenröster

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Curry-Gemüsesuppe mit Rollgerste

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit Vierkäsesauce und Basilikumgemüse

Bananen Eis, tropische Fruchtgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier

Bordeaux / Frankreich, trocken

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.“