



## MITTAGESSEN

**Sonntag, 25. September 2022**  
**Belfast / Nordirland**

### VORSPEISEN

Pina Colada-Granatapfel Smoothie

Mini Frühlingsrollen mit Graupensalat

### SALAT

Paprikasalat mit Frischkäse-Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräutertoast

Couscous Suppe mit Joghurt

### HAUPTGERICHTE

Atlantik Barschfilet mit Salamikruste  
Rosmarinsauce, Zitronengemüse, breite Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust  
Meerrettich-Apfelsauce, Spinat, Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“  
Geflügelfrikassee mit Champignons, Zuckererbsen,  
Spargel, Möhrchen und gelbem Reis

### DESSERTS

„Paris Brest“  
Brandteigring mit Kaffeecreme und Beeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Chilibutter, Ponzu Dip

\*\*\*

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini Frühlingsrollen mit Graupensalat

Kraftbrühe mit Kräutertoast

Atlantik Barschfilet mit Salamikruste  
Rosmarinsauce, Zitronengemüse, breite Bandnudeln

„Paris Brest“  
Brandteigring mit Kaffeecreme und Beeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Pina Colada-Granatapfel Smoothie

Couscous Suppe mit Joghurt

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Eisbecher „Pfirsich Melba“

### WEINEMPFEHLUNG

2020 Grüner Veltliner „Zeitlos“  
Barbara Wussow Edition  
Österreich  
0,25l € 6,50

2017 Cuvée „Zeitlos“  
Barbara Wussow Edition  
Österreich  
0,25l € 6,50