



ABENDESSEN
Freitag, 22. September 2023
Ringaskiddy / Irland

VORSPEISEN

„Fisch Crudo“

Roh mariniertes Fisch mit Kapern und Rettich

Geflügel-Rillettes mit Rotkohlsalat und Orangensauce

SALAT

Melonensalat mit Feta und Aprikosendressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mohnfleuron

Gemüsecremesuppe mit Hanföl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Champagner Beurre Blanc, Champignon, gebratene Polenta

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

"Pasta Bolognese"

Spaghetti mit fruchtiger Fleischsugo und Grana Padano

DESSERTS

Nougat-Schokomousse mit Erdbeeren

Apfel Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Fisch Crudo“

Roh mariniertes Fisch mit Kapern und Rettich

Kraftbrühe mit Mohnfleuron

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Nougat-Schokomousse mit Erdbeeren

AUS DER KALTEN KÜCHE

Rollmops mit gefülltem Ei, saurem Kürbis und Pumpernickel

VEGETARISCHES MENÜ

Melonensalat mit Feta und Aprikosendressing

Gemüsecremesuppe mit Hanföl

Gemüse-Kartoffelrösti mit Beilagensalat

Apfel Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 Weissburgunder Liebesbrunnen
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,50 €

2022 Primitivo
Weingut Tormaresca
Apulien / Italien
0,75 l 25,00 €