



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 22. September 2023**  
**Ringaskiddy / Irland**

**VORSPEISEN**

„Fisch Crudo“

Roh mariniert Fisch mit Kapern und Rettich

Geflügel-Rillette 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 mariniert 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  
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,75 l 26,50 €

2022 Primitivo  
Weingut Tormaresca

Apulien / Italien

0,75 l 25,00 €