



ABENDESSEN

Freitag, 07. August 2026
Galway / Irland

VORSPEISEN

Shrimps Cocktail „Marie Rose“

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pak-Choi, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Shepherd's Pie Cannelloni

Cheddar Käsesauce, Kürbis-Erbsenstampf, Minz-Öl

DESSERTS

Baileys-Schokoladen-Käsekuchen mit salzigem Karamell

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps Cocktail „Marie Rose“

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Baileys-Schokoladen-Käsekuchen mit salzigem Karamell

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Süßkartoffel-Auberginen Masala

Gurken Raita, Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l • 37,80 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75 l • 25,20 €

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