



**ABENDESSEN**  
**Montag, 01. Juni 2026**  
**Cobh / Cork / Irland**

**VORSPEISEN**

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Kirschen und Blätterteig

Broccoli-Tatar mit Pastrami und Birne

**SALAT**

„Coronation Pasta Salad“  
mit Rosinen, Frühlingszwiebeln und Curry-Dressing

**SUPPEN**

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

„Strammer Lachs“

Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Penne Pasta al Baffo con Tonno“

cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

**DESSERTS**

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Toffee-Eiskaffee mit Krokant

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint-Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



**GEDECK**

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein- Kirschen und Blätterteig

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

**VEGETARISCHES MENÜ**

„Coronation Pasta Salad“

mit Rosinen, Frühlingszwiebeln und Curry-Dressing

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Toffee-Eiskaffee mit Krokant

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Chardonnay „Gran Vina Sol“

Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l 26,30 €

2022 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon

Merlot, Cabernet Franc

Weingut Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.

0,75l 41,00 €