



MITTAGESSEN
Montag, 01. Juni 2026
Cobh / Cork / Irland

VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN

Minestrone Milanese

Erbsensuppe mit Speck

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Rinderstreifen in Paprika-Rahmsauce
Gewürzgurke, Knoblauch Schmand, Gemüse-Butter Nockerl

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS

Victoria Sponge Roulade
mit Erdbeerkonfitüre und Clotted-Cream-Füllung

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Erbsensuppe mit Speck

Rinderstreifen in Paprika-Rahmsauce
Gewürzgurke, Knoblauch Schmand, Gemüse-Butter Nockerl

Victoria Sponge Roulade
mit Erdbeerkonfitüre und Clotted-Cream-Füllung

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul
Österreich 0,25l
0,25 l 6,50 €