



BRITISCHES ABENDESSEN

Sonntag, 9. Juni 2024

Cobh / Irland

Smoky Kippers & Rusk

Räucherfischmus ~ Rote Bete ~ Zwieback

Beef Steak Tatar

Sellerie ~ Eigelb-Senfcreme ~ Toast

Cumberland Salad

Orangen ~ Walnuß Crunch ~ Preiselbeer-Dressing



Butcher's Soup

Oxtail-Essenz ~ Sherry ~ Gemüse ~ Chester Stick

Mulligatawny

Englisch-indische Currysuppe



Captain's Dish

Rotzungenfilet & Flusskrebse

Erbsensauce ~ Estragon-Möhrrchen ~ Ofenkartoffeln

Highland Bottom Sirloin

Lendenstück vom Hochlandrind

Single Malt Whisky Sauce ~ Spinat ~ Yorkshire Pudding

Cornish Pasta Pie

Penne-Gemüse-Cheddar Käseauflauf ~ Lammragout mit Minze



Chocolate Fudge

Blaubeeren ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

Bread & Butter Pudding

Warmer Brotpudding ~ Mangogrütze ~ Baileys Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Käse mit Sauerkirschen ~ Früchtebrot



GEDECK

Butter ~ Minzquark ~ Colemans Senf Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Cumberland Salad

Orangen ~ Walnuß Crunch ~ Preiselbeer-Dressing



Mulligatawny

Englisch-indische Currysuppe



Scotish Leek & Prunes Tarte

Lauch-Pflaumen Tarte ~ Selleriecreme ~ Kürbiskern-Pesto



Chocolate Fudge

Blaubeeren ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc KAITUI

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 32,00 €

2019 Blauer Zweigelt

Stiegelmar, Goldberg

Burgenland, Österreich, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €