



## MITTAGESSEN

**Sonntag, 9. Juni 2024**

**Cobh / Irland**

### VORSPEISEN

Litschi-Kokos-Joghurt Smoothie

Chili con Carne Wrap mit Tomaten-Avocado-Dip

### SALAT

Eisbergsalat mit Blue Cheese-Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Orientalische Reis-Suppe

### HAUPTGERICHTE

„British Fish n´Chips“

Seelachsfilet im Bier-Backteig mit Malzessig-Mayo,  
Erbsenpüree und Pommes Frites

Hackbraten im Speck

Hickory-Bratensauce, Butter-Gemüse, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Pasta mit Spanferkelfrikassee, Chili-Kohl und Walnuss-Pesto

### DESSERTS

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Heiße Liebe“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



Der Ursprung von Fish n´Chips liegt bis heute im Dunklen. Wahrscheinlich kam das Gericht aber auf getrennten Wegen ins Land. Die Chips aus Frankreich und die Zubereitungsart des Fisches mit den Einwanderern. Bekannt ist auf jeden Fall, dass Fish n´Chips erst im 19. Jahrhundert zum Nationalgericht aufstieg. Grundlage des Erfolgs waren kleine Familienbetriebe, die traditionell die verschiedensten Esswaren auf den Straßen Londons und der großen Industriestädte Nordenglands feilboten. Offiziell gilt der Immigrant Joseph Malin als Gründer des ersten Ladens für Fish n´Chips im Londoner East End im Jahre 1860. Doch die ersten Fish n´Chips-Geschäfte öffneten schon in den 1850er Jahren in verschiedenen Londoner Stadtteilen und 1863 in Oldham, Lancashire. Sie wurden möglich durch die Expansion des Fischfangs weit in den Atlantik hinein und durch die Eisenbahn, die erstmals über Nacht frischen Fisch von den Küsten in die Hauptstadt brachte. Nach amtlichen Schätzungen gab es 1910 bereits etwa 25.000 Läden im ganzen Königreich, die sich ab dem Jahre 1913 in der National Fédération of Fish Friers organisierten.

### GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

### VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Blue Cheese-Dressing

Orientalische Reis-Suppe

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 SCALLOP, Riesling, Müller-  
Thurgau**  
Weingut Neptun  
Baden, Deutschland, trocken

**2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder**  
Weingut Neptun  
Baden, Deutschland, trocken  
**13% Vol. • 0,25 l • € 6,90**

**11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90**