

Irischer Abend 2024



Irischer Rindereintopf vom Rind

mit Karotten, Kartoffeln und roten Zwiebeln,
serviert mit Sauerrahm und frischem Thymian

21,90 €

Irische Rindersteakhüfte

mit Ziegenkäse gratiniert, serviert mit Butterdrillingen
und Gurkensalat

23,90 €

Oldenburger Grünkohl

Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchspeck
und Salzkartoffeln

23,50 €

gedünstetes Kräuter-Zanderfilet

serviert mit einer Zitronenbuttersauce,
geschwenkten Babymöhren und Basmatireis

24,90 €

hausgemachte Kartoffelküchlein

an Kräutercreme, kleiner Salatbeilage
und gebackenen Kräutern

14,90 €

Kikok-Hähnchenbrust

gefüllt mit einer Kräuterfarce, dazu tomatisierte Tagliatelle
mit Datteltomaten und frischen Lauchzwiebeln

21,50 €

gebratenes Schweineschnitzel

in Kräutermarinade, serviert mit gebratenem
Champignon Gemüse und Rosmarinkartoffeln

21,50 €

Irischer Brombeer-Vanillepudding

mit Whiskey-Sahnesauce und Schokoperlen

7,90 €

„Irischer Traum“

Pfirsich-Schmandcreme mit karamellisiertem braunen Zucker,
an frischen Früchten

7,90 €