



*Britische Inseln*

# Starters

## APPETISERS

Tea Sandwiches

*Gurken, Thon, Shrimps, Eier, Pouletsalat*

Cucumber-Tuna Bites

Sausage Rolls

Scotch Eggs

*in Brot eingebackene Eier*

Irish Potato Bites

Pulled Pork Burgers

Irish Cheese Bread

Reuben Egg Rolls

*gebratene Schinken. Käse-Ei Röllchen*

Mini Fish'n'Chips

Mini Beef Wellington Pies

Mashed Potato Bites

*Kartoffelbreiküchlein*



## **SOUPS**

Kürbissuppe

Kartoffelsuppe

Erbsensuppe

Beer'nBacon Soup  
*crémige Biersuppe mit Speck*

Ham'nBean Soup  
*Englische Version der Bündner Gerstensuppe*

Clam Chowder  
*typisch britische Muschelsuppe*

Rosenkohlsuppe

## **SALADS**

Erbsensalat

Brinen-Spinat Salat

Gurkensalat

Eiersalat

Kartoffelsalat

Irish Pub Salad  
*bunt gemischter Salat mit Bohnen und gekochten Eiern*

Thor-Kichererbsen Salat



# Main course

## FLEISCH/FISCH

Guinness Beef Stew  
*Rindsvoressen in Guinnessbier Sauce*

Battered Fish

Bangers  
*gebratene Schweinewürstchen, traditionell als ‚Bangers and Mash‘ werden sie Mit Kartoffelbrei serviert*

Beef Wellington  
*Rindsfilet im Blätterteig*

Steak Pie

Braised Lamb Shanks  
*Lammkeulen im Ofen*

Roast Beef

Slow Roast Chicken



## BEILAGEN

### Kartoffeln

*Pommer Frites, Kartoffelbrei, Kartoffelküchlein, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Kroketten, Clapshot (Kartoffel-Gemüse Brei)*

### Nudeln

### Reis

*Langkornreis, Wildreis, Vollkornreis, gebratener Reis, Risotto*

## GEMÜSEBEILAGEN

### Karotten

*Karottenmus, in Rahmsauce, glasiert*

### Erbsen

*Erbsenmus, in Rahmsauce, mit Zwiebeln*

### Kichererbsen

### Kefen

### Grüne Bohnen

### Weisse Bohnen

*in Tomatensauce*

### Süßmais

### Zwiebelgemüse



# Sweets

*Dessert Kreationen*

Cupcakes

Petit Fours

Plumpudding

Shortbread

Waffles

*mit Puderzucker, Schokosauce, Vanillesauce, Apfelmus, frischen Früchten, Caramelsauce*

Apfelkuchen

Früchtebrot

Scones

Irish Cream Chocolate Cake

Bailey's Mousse

Eggnog Muffins