

Cher Invité,

Nous vous souhaitons la bienvenue au Dunbrody Country House Hotel. Kevin et moi sommes ravis de vous accueillir. Merci d'avoir choisi Dunbrody pour votre escapade. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus et nous espérons vous rencontrer pendant votre séjour au Dunbrody Country House.

Nous espérons que vous profiterez de votre séjour, n'hésitez pas à demander de l'aide à notre personnel.

Catherine & Kevin Dundon



Vous trouverez ici des informations sur la maison Dunbrody et l'école de cuisine qui pourraient vous être utiles pendant votre séjour, ainsi que quelques suggestions sur ce qu'il y a à faire et à voir dans les environs. Des renseignements plus amples et des brochures sont disponibles à la réception.

Téléphone et Réception

Pour passer un appel extérieur, veuillez composer le 9 pour obtenir une ligne extérieure. Pour joindre la réception, composez le 0 entre 7h30 et 22h00. Après 22h00, la réception est fermée. En cas d'urgence, veuillez composer le 0.

Dîner à Dunbrody

Le restaurant The Harvest Room est ouvert pour le dîner avec deux services disponibles à 19h et 20h. Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez nous en informer dès que possible pour que nous puissions y répondre.

Le Dundons' Champagne Seafood Bar est ouvert à partir de 11h30 tous les matins avec un service léger de thé et café, et notre menu principal est servi à partir de 14h30 tous les jours. Il y a également deux services pour le dîner. Le thé de l'après-midi est servi de 15h à 17h30 et la réservation est essentielle car tout est préparé à la demande.

Petit Déjeuner

De 8h à midi tous les jours, le petit déjeuner est servi dans The Harvest Room avec quatre créneaux disponibles à réserver : 8h, 9h, 10h et 11h. Si vous préférez votre petit déjeuner au lit, veuillez remplir le formulaire de commande et le laisser devant votre porte avant minuit. Toutes les livraisons en chambre sont soumises à un supplément de 5 €.

Les Livres de Cuisine de Kevin – Modern Irish Food, Back to Basics, et Full on Irish

Des copies signées de tous les livres de cuisine de Kevin sont disponibles à la réception pour 20 € - 25 € et font un joli cadeau, particulièrement lorsqu'ils sont combinés avec un bon cadeau pour l'école de cuisine ou le restaurant.

Service de Bagages

Nous n'avons pas de portier à temps plein à l'hôtel. Si vous souhaitez que vos bagages soient récupérés dans votre chambre le matin de votre départ, veuillez en informer le personnel la veille et nous serons ravis de l'organiser pour vous.

Retour Tard le Soir

Pour des raisons de sécurité, toutes les portes sont verrouillées de minuit à 7h00. Veuillez nous informer si vous prévoyez de rentrer après minuit afin que notre portier de nuit puisse vous attendre.

Service de Ménage

Nos chambres sont nettoyées deux fois par jour. Si vous ne souhaitez pas être dérangé, veuillez accrocher le ruban rouge sur votre porte. Si vous souhaitez que votre chambre soit nettoyée, accrochez le ruban vert sur votre porte. Si vous souhaitez que vos serviettes soient changées, veuillez laisser celles utilisées dans la baignoire. Des couettes et oreillers non allergènes sont disponibles sur demande. Dunbrody est un environnement non-fumeur. Veuillez vous abstenir de fumer dans la maison – des frais de ménage de 100 € seront appliqués pour le nettoyage supplémentaire requis dans les chambres où il y a eu du tabagisme ou des salissures excessives. Un supplément sera également appliqué si nous ne pouvons pas vendre les chambres pendant un certain temps en raison des odeurs persistantes.

Blanchisserie

Veuillez contacter la réception si vous avez besoin de notre service de blanchisserie. Le linge personnel prendra 24 heures. Composez le 0 pour obtenir un fer et une planche à repasser. Veuillez vérifier auprès de la réception pour connaître les tarifs. Le nettoyage à sec prend 3 jours.

Enfants

Des services de baby-sitting sont disponibles – cela doit être organisé avec la réception au moins 24 heures à l'avance. Veuillez régler directement avec la baby-sitter. Le tarif est de 15 € par heure, avec une charge minimum de 4 heures. Des lits bébés et des lits pliants sont disponibles sur demande. Les enfants de moins de 12 ans sont les bienvenus au restaurant jusqu'à 20h30 au plus tard. Nous n'avons pas de menu dédié aux enfants, mais des demi-portions et des options plus simples sont toujours disponibles.

Serviettes de Plage

Il y a une magnifique plage d'estuaire le long de la promenade côtière de Dunbrody et lorsque la marée est haute, cela offre une expérience de baignade sauvage merveilleuse. Veuillez ne pas prendre les serviettes de votre chambre, nous avons des serviettes de plage disponibles dans le hall principal.

Que voir et faire lors de votre séjour au Dunbrody Country House

Les Jardins de Dunbrody

N'hésitez pas à vous promener dans nos jardins et à poser des questions à nos jardiniers Emmet et Seamus. À droite du bar, vous trouverez notre poulailler et le jardin des herbes. Près de l'étang, vous pouvez rendre visite à Delago, le cochon ventru vietnamien de Kevin, et vous détendre en regardant les jardiniers et les chefs travailler dans le jardin potager et le verger. Nous avons également une jolie promenade en forêt à travers notre petit bois à l'avant de la maison.

Promenades ou Jogging à partir de Dunbrody

Nous avons quelques merveilleuses promenades et sentiers à choisir ici sur le domaine ainsi que sur la péninsule de Hook. Sur le domaine, nous avons la promenade en boucle à travers les jardins potagers, le verger et le bois, parfaite pour une courte promenade. Pour une promenade plus longue qui contourne le périmètre du domaine et offre des vues fabuleuses sur la rivière, choisissez la promenade côtière. Quelques montées et descentes pour environ 4,5 km. Les villages d'estuaire d'Arthurstown et Ballyhack sont tous deux à une promenade facile de Dunbrody également.

La Péninsule de Hook (Dunbrody est situé au début du Ring of Hook)

"By Hook or by Crook" était la promesse d'Oliver Cromwell de conquérir l'Irlande il y a des centaines d'années et l'expression est maintenant largement utilisée, bien que peu de gens en connaissent l'origine. La péninsule de Hook regarde vers l'estuaire de Crook et est l'entrée principale pour les navires dans le port de Waterford. Visitez la sauvage péninsule de Hook qui offre une richesse de sites patrimoniaux tels que Tintern Abbey avec ses merveilleux sentiers et son jardin clos récemment restauré (c'est l'abbaye sœur de celle du Pays de Galles) et le Loftus Hall hanté.

Vous pouvez commencer la conduite depuis la porte arrière de la maison Dunbrody et ce trajet signalé qui boucle de la South East Coastal Drive emmène les visiteurs à travers une richesse de sites historiques et de routes côtières culminant à Hook Head. À Hook, vous pouvez visiter le célèbre phare normand, considéré comme l'un des plus anciens d'Europe et élu le phare le plus éblouissant du monde par le guide Lonely Planet.

Fort de Duncannon

Votre premier point d'intérêt dans le village voisin de Duncannon est le fort de Duncannon, occupant un promontoire rocheux sur le côté est du port de Waterford. Le but principal du fort était de défendre l'estuaire. Les travaux ont commencé à la fin de 1587, intégrant un ancien château sur le site et se sont poursuivis en 1588, l'année de l'Armada espagnole. En 1590, le fort était presque complet. Exemple impressionnant d'architecture militaire, le fort a été construit pour protéger la région contre une attaque attendue par l'Armada espagnole. Ce fort en étoile est en cours de restauration pour retrouver sa gloire d'antan. D'un intérêt particulier sont le fossé sec, la prison de Croppy Boy et les vastes murs extérieurs. La situation du fort offre des vues splendides sur l'estuaire de Waterford. Café saisonnier et informations touristiques sur place. Le fort a été récemment utilisé pour le tournage du Comte de Monte-Cristo. La visite est excellente et convient à tous les âges.

La plage de Duncannon est idéale pour la marche car son sable est dur et mesure un kilomètre de long.

Phare de Hook Head (à la pointe de la péninsule de Hook)

C'est un développement passionnant centré au phare de Hook qui permet aux visiteurs de découvrir l'atmosphère unique de la tour de Hook et de se détendre et de profiter des nouvelles installations pour les visiteurs situées dans les maisons des gardiens. Le phare de Hook a été construit au XIIIe siècle comme aide à la navigation par William Marshall, comte de Pembroke, dans le cadre du développement de sa seigneurie de Leinster. Les visiteurs peuvent explorer le centre des visiteurs qui est situé dans les anciennes maisons des gardiens où il y a des expositions passionnantes, un café et une boutique. Les visiteurs peuvent également faire une visite guidée du phare. La visite est d'environ 30 minutes et il y a beaucoup d'escaliers. Cependant, si vous parvenez à atteindre le sommet, les vues sont à couper le souffle et en valent vraiment la peine.

Nous espérons que vous passerez un merveilleux séjour à Dunbrody House et si vous avez besoin de quoi que ce soit pendant votre séjour, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

Cordialement,

Catherine & Kevin Dundon

The Harvest Room Restaurant

Seasonal Summer Menu €75 (Or any 2 Courses €65)

BBQ Smoked Sea Trout with Confit Potato Salad, Killowen Yoghurt, Chive Emulsion & Pickled Shallots

Garden Pea Velouté with Scallop and Monkfish Terrine, Chorizo and Vinaigrette & Fennel

Dunbrody Hen Scotch Egg with Black Pudding, Asparagus Salad & Charred Leek

Toulouse Sausage & Chicken Presse with Mushroom & Truffe Relish & Herb Salad

Meadowfield Farm Goat Cheese Mousse with an Orange and Grapefruit Salad, Spiced Walnuts & Charred Citrus Vinaigrette



Oven Roasted Skeaghanore Duck duo; Rosemary Smoked Duck Breast, Confit leg with Beluga Lentil Fricassee, Braised Dunbrody Garden Greens & Port Jus

Slow cooked Irish Pork Belly with Potato Pave, creamed Black Kale, Bacon & Apple Relish & Madeira Jus

Roasted Irish Hake with Herb & Garlic Crust, Mussel & Prawn Fricassee with Melted Leeks

Treacle Marinated Irish Beef Cheek with Pomme Purée, Grilled Scallion, Blue Cheese Cream & red wine demi-glace **€5 Supplement**

Wild Mushroom Pie with Foraged Mushroom Ragout, Smoked Cheddar Pomme Purée & Truffle

Suggested Wines of the Month

Kaiken Torrontes Terroir 2020 White €58

Torrontes/Argentinian

Peach and Pear aromas with medium body, dry and tangy acidity

Tahbilk 2018 Red €88

Cabernet Sauvignon/Australian

Light bodied, low acidity and pairs great with beef, duck and cheese

Head Chef Rory Higdon

Restaurant Manager Debbie Feitosa

All gratuities are distributed equally amongst our staff, thank you.

Groups of 6 or more will incur a 12.5% Service Charge

Desserts

Lemon Bavarois with Poppy Seed Shortbread, Crème Fraiche Ice Cream & torched Meringue

Salted Caramel Soufflé with Rum Raisin Ice Cream **(Please allow 15min)**

Guinness Chocolate Mousse, Blueberry Compote, Chocolate Oat Tuile & Caramelized White Chocolate

Selection of Irish Cheeses; Cashel Blue, Gubbeen & Knockanore Smoked Cheddar with Dunbrody Onion Relish, Membrillo & Assorted Crackers

Don't fancy dessert? Why not enjoy a Classic Irish Coffee or Espresso Martini instead?

Part of our philosophy at Dunbrody Country House Hotel has always revolved around utilising the best of all things local. From our own estate kitchen garden, herbs and honey, to free-range eggs from our hens and locally-foraged plants and seaweeds, nature shares with us a perpetually changing, bountiful harvest.

We are proud to showcase numerous Irish artisan producers, both from Wexford and further afield.

- Dunbrody Kitchen & Herb Gardens - Fresh Produce Grown Right Here on the Estate & our Flavoured Butter
- The Walled Garden at Tintern Abbey, Co Wexford - Seasonal Herbs, Fruits & Vegetables
- Duncannon Smokehouse – Smoked Salmon & Trout
- Crowes Farm, Co Tipperary – Free-Range Outdoor Reared Rashers & Pork
- Tinnock Farm, Campile, Co Wexford - Free-Range Eggs
- Killowen Farm, Courtnacuddy, Enniscorthy, Co Wexford – Artisan Natural Yoghurts
- Gerry Walsh Vegetables, Cork Road, Waterford – Seasonal Fruit & Vegetables
- Duncannon Fish, Co Wexford – Fresh Fish from the Hook Peninsula & Kilmore Quay
- Ballymackenny Farm, Co Louth – Pink Fir Apple Potatoes
- Rosscarbery, Co Cork – Angus Striploin Steaks
- Meadowfield Farm, Co Wexford – Goats Cheese



Dundon's seafood bar

A warm welcome to Dundon's Champagne & Seafood Bar where we are delighted to offer a selection of locally-sourced fish dishes and other Wexford ingredients.

The menu has been specially planned using only the best of ingredients, many from our own gardens and from the wonderful Hook Peninsula & Waterford estuary.

Please advise us of any dietary requests prior to ordering.

All our dishes are cooked to order

All our beef is of 100% Irish origin

Dear guests, please note that for groups of 6 or more a service charge of 12.5% will apply.

All service and gratuities are distributed equally among our staff

Head Chef

Rory Higdon

Dundons Champagne Seafood Bar Menu

starters

€15 Duncannon Seafood Chowder with Homemade Brown Bread

€12 Cream of Leek & Potato Soup, Croutons, Crème Fraiche

€10 Seasonal Green Leaf Salad with Fermented Black Garlic Dressing

€16 Wexford Mussels, Preserved Elderflower & White Wine with Homemade Brown Bread

€16 Prawn Cocktail with Marie Rose Sauce & Baby Gem

€16 Arthurstown Smoked Salmon with Pickled Cucumber & Soda Bread

€18 Mixed Platter of Irish Artisan Charcuterie

main courses

€16 Hook Head Haddock Smokies with Garden Leaves & Bread Crisps

€20 Fisherman's Seafood Pie with Seasonal Side Salad

€24 House Salted Cod Brandade, Pan Fried Cod with Garlic Cream

€16 Caramelised Red Onion & Meadowfield Farm Goat's Cheese Tart

€28 Prime Irish 10oz Striploin with Chips, Crispy Onions, Peppercorn Sauce

€24 Handmade Pasta with Gubbeen Chorizo & Tomato Sauce

€30 Large Mixed Platter of Artisan Irish Charcuterie

€16 Dunbrody Salad of Dressed Leaves, Pickled Vegetables, Sourdough Croutons & Parmesan Shavings

DESSERTS

€12 Dunbrody Blackcurrant & Pistachio Parfait with Pistachio Sponge & Dark chocolate Sauce

€12 Garden Apple Tart with Homemade Vanilla Ice Cream

€16 Selection of Irish Cheeses; Cashel Blue, Gubbeen & Knockanore Smoked Cheddar with Dunbrody Onion Relish, Membrillo & Assorted Crackers

Tea & coffee

Pot of Freshly Brewed Barry Gold Blend €4.20

Selection of Tea Forté Herbal Teas €4.50

Nespresso Americano Coffee €4

THE LOCAL AT DUNBRODY MENU

The Local Seafood Chowder €16

With Smoked Haddock and Sweetcorn & Dunbrody Brown Bread

Caesar Salad €13

Mixed Crunchy Salad Leaves with Caesar Dressing, Parmesan Shavings, Anchovies & Crunchy Croutons

Add Pan-Roasted Premium Irish Chicken Breast €3.50

Wild Atlantic Prawn Roll €21

Dunbrody Milk Bun stuffed with Prawn Salad and dressed with Mayo, Gherkins & Celery served with Dressed Leaves and Hand-cut Chips

Prime Irish Beef Smash Burger €17

On toasted Home-Made Brioche Bun with House Special Sauce, Pickles, Cheddar & Fresh Tomato served with Mixed Leaves and Hand-cut Chips

Make it a double if you're extra hungry for €3.50

Traditional Fish & Chips €21

Battered Haddock with Cold Minted Peas, Home-made Tartare Sauce & Lemon Wedge

Pan Seared Salmon €24

Served with Roast Potatoes & White Wine and Basil Sauce

Classic Margherita Pizza €16

With Home-Made Tomato Sauce & Three Cheese Mix (Parmesan, Cheddar & Mozzarella)

Chorizo and Fennel Pizza €18

With Home-Made Tomato Sauce, Three Cheese Mix (Parmesan, Cheddar & Mozzarella), Chorizo and Fennel

DESSERTS

Homemade Sticky Toffee Pudding €9

With Caramel Sauce

Selection of Scúp Gelatos from Wexford €8

Ireland's Most Luxurious Gelatos

THE LOCAL AT DUNBRODY MENU

KIDS MENU

½ Pizza €8
½ Fish & Chips €11

SIDES €6

Hand-Cut Chips
Dressed Mixed Leaf Salad

OPENING HOURS

WEDNESDAY TO SATURDAY 4PM – 8.30PM

SUNDAY 1PM – 6.30PM (LAST FOOD ORDERS)

WINES BY BOTTLE

White – “Signature Chef” by Kevin Dundon Sauvignon Blanc Languedoc-Roussillon, France €38

Red – “Signature Chef” by Kevin Dundon Corbières Languedoc-Roussillon, France €38

Rosé – Castaño **Organic** Vegan Monastrell, Vegan, Spain €40

Sparkling - Valdo Bio **Organic** Prosecco Brut Veneto, Italy €55

WINES BY GLASS

White – “Signature Chef” by Kevin Dundon Sauvignon Blanc Languedoc-Roussillon, France €10.50

Red – “Signature Chef” by Kevin Dundon Corbières Languedoc-Roussillon, France €10.50

Rosé – Castaño **Organic** Vegan Monastrell, Vegan, Spain €12

TEAS & COFFEES

Pot of Barry's Gold Blend for One €4.20

Selection of Herbal Teas €4.20

Nespresso Americano €4.00

Cappuccino €4.50

Café Latté €4.50

Espresso €4.00

Double Espresso €4.50

Traditional Irish Coffee €12.50