

MITTAGESSEN
Freitag, 03. Oktober 2025
Horta / Faial / Azoren / Portugal

VORSPEISEN

Gebackene Calamariringe mit Knoblauchaioli und grünem Paprikasalat

Portugiesischer Salpicao Geflügelsalat mit Paco Seco Brot

SALAT

Couscous-Krautsalt mit Limettendressing

SUPPEN

Hähnchenconsommé mit Salbeischoberl

Zwetschkenröster Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
Paprikasauce, Artischocken, Rosmarinkartoffeln

„Espetada Acores“
Marinierter Fleischspieß, Piri Piri Gemüsecompott, Safranreis

Kalbsnieren in Pommery Senfsauce
Geschmorte Zwiebel, Kartoffel-Apfel-Stampf

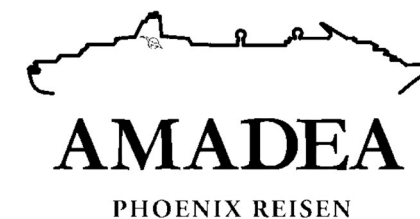
DESSERTS

Mohnkuchen mit Aprikose und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Honig-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Calamariringe mit Knoblauchaioli und grünem
Paprikasalat

Hähnchenconsommé mit Salbeischoberl

„Espetada Portugese“
Marinierter Fleischspieß, Piri Piri Gemüse, Safranreis

Mohnkuchen mit Aprikosen und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Krautsalt mit Limettendressing

Zwetschkenröster Kaltschale

Käse Toast mit Spiegelei und Tomaten-Hollandaise

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Liebling
Cuvee Q.b.A. Deutschland
0,25l € 6,50

2023 Liebling Rose
Cuvee Q.b.A. Deutschland
0,25l € 6,50