



MITTAGESSEN
Montag, 01. Dezember 2025
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

Gebeizter Kabeljau-Salat mit Kichererbsen

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebeizter Kabeljau-Salat mit Kichererbsen

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul
Österreich
0,25l 6,50 €