



**ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 31. Juli 2024**  
**Leixões / Portugal**

**VORSPEISEN**

Surimi-California Sushi mit Wakame und Teriyaki-Mayo

Knusper Mozzarella-Bällchen  
mit Tomaten-Carpaccio und Rucolacreme

**SALAT**

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

**SUPPEN**

„Caldo Verde“  
Portugiesische Kartoffel-Grünkohlsuppe mit Wurst

Shiitake Pilzcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Forellenfilet  
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Butterkartoffeln

Schweinefilet Spießchen  
Piri Piri-Kräutersauce, Safran-Gemüse Couscous

„Foresta e Mare“  
Pomodoro-Linguini mit Kaninchen, Meeresfrüchten und Gemüse

**DESSERTS**

„Pasteis de Belem“  
Gebackenes Vanillepudding-Törtchen mit schwarzem Schokoeis

Rum-Rosineneis mit Karamell-Banane und Kokos

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bel Paese, Bergkäse, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



**GEDECK**

Butter, Grünes Oliven Pesto, Hummus, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Surimi-California Sushi mit Wakame und Teriyaki-Mayo

„Caldo Verde“  
Portugiesische Kartoffel-Grünkohlsuppe mit Wurst

Schweinefilet Spießchen  
Piri Piri-Kräutersauce, Safran-Gemüse Couscous

„Pasteis de Belem“  
Gebackenes Vanillepudding-Törtchen mit schwarzem Schokoeis

**VEGETARISCHES MENÜ**

Knusper Mozzarella-Bällchen  
mit Tomaten-Carpaccio und Rucolacreme

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Rum-Rosineneis mit Karamell-Banane und Kokos

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Sauvignon Blanc Cellar Collection  
Weingut Sileni  
Marborough / Neuseeland  
0,75l 24,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt  
Weingut Stiegelmar  
Niederösterreich / Österreich  
0,75l 25,00 €

