



MITTAGESSEN
Mittwoch, 31. Juli 2024
Leixões / Portugal

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Hühner-Glasnudelsuppe

Portugiesische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Rotbarschfilet
Dill-Beurre Blanc, Rote Bete, Salzkartoffeln

Portwein-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Arroz de Pato“
Portugiesische Reispfanne mit Schweinefleisch, Chorizo,
Oliven und reichlich Gemüse

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommer-Beeren-Gelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Erdnuß-Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Hühner-Glasnudelsuppe

„Arroz de Pato“
Portugiesische Reispfanne mit Schweinefleisch, Chorizo,
Oliven und reichlich Gemüse

Schmandtörtchen mit Sommer-Beeren-Gelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Portugiesische Gemüsesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €