



ABENDESSEN
Donnerstag, 01. August 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Romanesco Cremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure. Brie the France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

Romanesco Cremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Muskateller
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 27,00 €