



MITTAGESSEN
Donnerstag, 01. August 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Portugiesischer Thunfischsalat mit Bohnen

SALAT
Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratener Leberkäs mit Spiegelei, Rahmkohlrabi,
Senf und Bratkartoffeln

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Portugiesischer Thunfischsalat mit Bohnen

Solijanka mit saurer Sahne

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €