



ABENDESSEN
Freitag, 09. August 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie

Spanischer Tapas Teller

SALAT
Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Truthahn-Parmesan“
Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Penne Pasta

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

DESSERTS
„Roberta’s Cherry Lover“
Portwein Kirschen-Eisbecher, Chocolate Chip Cookie, Sahne

Pfirsich-Biskuit-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Aprikosensauce, Baguette



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Spanischer Tapas Teller

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Roberta’s Cherry Lover“
Portwein Kirschen-Eisbecher, Chocolate Chip Cookie, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gekochter Karotten-Selleriesalat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Pfirsich-Biskuit-Mascarponecreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 26,00 €

2021 Bottelary Hills
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 20,70 €