



MITTAGESSEN
Freitag, 09. August 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
Mexikanischer Nacho Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Graupensuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchinimantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsleber mit Kräutermöhrrchen und Erbsenreis

DESSERT
New York Erdbeer-Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

New York Erdbeer-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ
Mexikanischer Nacho Salat

Graupensuppe mit Pumpernickel

Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

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

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