



MITTAGESSEN
Mittwoch, 09. Oktober 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Asia-Frühlingsrolle mit Sesamgemüse

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe „Mille Fanti“

„Caldo Verde“
Portugiesische Kartoffel-Zwiebelcremesuppe mit Kohl und Chorizo

HAUPTGERICHTE
„Bacalhau com Natas“
Cremiger Kabeljau, Kartoffel-Zwiebel-Gratin, Oliven, Petersilie

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Kartoffelspalten

DESSERTS
Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Asia-Frühlingsrolle mit Sesamgemüse

„Caldo Verde“
Portugiesische Kartoffel-Zwiebelcremesuppe mit Kohl und Chorizo

„Bacalhau com Natas“
Cremiger Kabeljau, Kartoffel-Zwiebel-Gratin, Oliven, Petersilie

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Gemüsekraftbrühe „Mille Fanti“

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeeren

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

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

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