



ABENDESSEN
Samstag, 23. November 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Atlantisches Seezungenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Kurkuma Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS
Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Walnuss-Eis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Bavaria Blue, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Walnuss-Eis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2020 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wienerer
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75l 39,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €