



MITTAGESSEN
Samstag, 23. November 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Granatapfel-Multivitaminsaft

Scharfer Geflügel-Glasnudelsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Portugiesische Kohlsuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS
Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Scharfer Geflügel-Glasnudelsalat

Portugiesische Kohlsuppe

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Granatapfel-Multivitaminsaft

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Zucchini-Cordon Bleu mit arabischem Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €