



ABENDESSEN
Sonntag, 24. November 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
Meeresfrüchte-Risotto Krokette
mit Süßkartoffelpüree und knusprigem Knoblauch

Karibik Chili- Zitronen Hähnchen mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Geräuchertes Rosmarin Roastbeef
Madeirasauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Gouda, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Risotto Krokette
mit Süßkartoffelpüree und knusprigem Knoblauch

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Geräuchertes Rosmarin Roastbeef
Madeirasauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kühling Riesling
Weingut Kuehling
Rheinhessen / Deutschland
0,75l 24,50 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €