



MITTAGESSEN
Sonntag, 24. November 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
“Poncha Smoothie”
Cachaca, Honig, Orange, Zitrone

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN
Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Orientalische Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Espetada Madeira“
Marinierter Fleischspieß, Piri Piri Gemüsekompott, Kräuterkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

DESSERTS
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Genovese Creme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
“Poncha Smoothie”
Cachaca, Honig, Orange, Zitrone

Orientalische Kichererbsensuppe

Farfalle Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €