



ABENDESSEN
Dienstag, 26. November 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
„Pataniscas de Peixe“
Portugiesische Fisch-Puffer mit cremigem Bohnenreis

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, asiatischer Couscous

„Cordeiro Portugese“
Geschmorte Portwein-Lammschulter, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS
„Pastel de Nata“
Gratinierter Eierpudding, Zimtchips, Espresso-Kaffee-Mouse

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Camembert,
Bitterorangenmarmelade, Ciabatta



GEDECK
Butter, Salbei Dip, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Pataniscas de Peixe“
Portugiesische Fisch-Puffer mit cremigem Bohnenreis

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

„Cordeiro Portugese“
Geschmorte Portwein-Lammschulter, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

„Pastel de Nata“
Gratinierter Eierpudding, Zimtchips, Espresso-Kaffee-Mouse

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

WEINEMPFEHLUNG

2020 Muskateller
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2023 Fernweh Rose
Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland
0,75 l 24,00 €