



MITTAGESSEN
Dienstag, 26. November 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE
„Bacalhau com Natas“
Cremiger Kabeljau, Kartoffel-Zwiebel-Gratin, Oliven, Petersilie

Rinderstreifen in Pilzsauce
mit glasierten Zwiebelringen, Gemüse und Kräuterreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maccaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS
„Arroz Doce“
Portugiesischer Milchreispudding mit Roten Früchten und Zimt

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

„Bacalhau com Natas“
Cremiger Kabeljau, Kartoffel-Zwiebel-Gratin, Oliven, Petersilie

„Arroz Doce“
Portugiesischer Milchreispudding mit Roten Früchten und Zimt

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

„Azoren-Bergkäse“ Tortellini

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €