



KÖCHE MITTAGESSEN
Mittwoch, 27. November 2024
Leixões / Portugal

VORSPEISEN

Gegrillter Maulltaschensalat mit Kürbiskern-Vinaigrette

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Weisser Bohnensalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rote Thai-Curry-Suppe

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet
Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Spirelli-Nudeln

„Francesinha do Porto“
Überbackenes portugiesisches Sandwich
Nackensteak, Schinken, Käse, Pommes Frites und Brandy-Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Heidelbeere

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabi Creme, Kurkuma-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillter Maulltaschensalat mit Kürbiskern-Vinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Spirelli-Nudeln

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Weisser Bohnensalat

Rote Thai-Curry-Suppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Heidelbeere

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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