



MITTAGESSEN
Montag, 16. Dezember 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Blutwurst-Frühlingsrollen mit warmen Krautsalat

SALAT
Mexikanischer Nacho Salat

SUPPEN
Karottenessenz mit Kräuterschöberl

Portugiesische Kohlsuppe mit Gerstenwurst

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Gemüsemantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

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

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnieren mit Kräuterkarotten und Erbsenreis

DESSERT
New York Erdbeer-Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabikreme, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Frühlingsrollen mit warmen Krautsalat

Portugiesische Kohlsuppe mit Gerstenwurst

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

New York Erdbeer-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ
Mexikanischer Nacho Salat

Karottenessenz mit Kräuterschöberl

Zucchini-Tofu Lasagne mit Marinara Tomatensauce

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €