



ABENDESSEN
Samstag, 28. Dezember 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Fusilli alla Arrabbiatta“
Cremige Pikante Tomaten Sauce, Panchetta, Pinienkerne, Taleggio-Käse

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

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Bitter-Orangen, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

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

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 33,00 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €