



MITTAGESSEN
Samstag, 28. Dezember 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme
Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

SALAT
Kichererbsensalat mit Oliven und Schafskäse

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe
Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Feijoada Portuguesa“
Bohnen-Kohleintopf mit Schweinshaxe und Chorizo Wurst

DESSERTS
„Doce da Casa“ Trifle
Vanillepudding mit Schlagsahne und Maria Cookies

Erdbeer Eisbecher
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Carbonara-Creme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Doce da Casa“ Trifle
Vanillepudding mit Schlagsahne und Maria Cookies

VEGETARISCHES MENÜ
Kichererbsensalat mit Oliven und Schafskäse

Zitronengras-Nudelsuppe

Cremige „Pasta Aglio e Olio“
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

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

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