

# ABENDESSEN Montag, 30. Dezember 2024 Funchal / Madeira / Portugal

# **VORSPEISEN**

"Poncha Smoothie" Cachaça, Honig, Orange, Zitrone

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

#### **SALAT**

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

#### **SUPPEN**

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

# **HAUPTGERICHTE**

Königsmakrelen Steak Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust à l'Orange Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

"Pasta di Foresta" Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

#### **DESSERTS**

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Roberta's Ananas Traum mit Brombeeren und Karamell Knusper

Frisch geschnittenes Obst

"Käsevariation" Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Thymian-Baguette



#### **GEDECK**

Butter, Aprikosen-Feta-Dip, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

# UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l'Orange Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

# VEGETARISCHES MENÜ

"Poncha Smoothie" Cachaca, Honig, Orange, Zitrone

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Roberta's Ananas Traum mit Brombeeren und Karamell Knusper

# WEINEMPFEHLUNG

2022 Iphöfer Silvaner Weingut Hans Wirsching KG Franken / Deutschland 0,751 23,00 €

2021 Malbec Aruma
Weingut Catena and Rothschild
Mendoza / Argentinien
0,75 1 25,00 €