



MITTAGESSEN
Montag, 30. Dezember 2024
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
„Caldeirada de Peixe“
Fischsuppe mit Gemüse, Koriander-Salsa und knusprigem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

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

DESSERTS
„Arroz Doce“
Portugiesischer Milchreispudding mit Roten Früchten und Zimt

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicinge, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

„Caldeirada de Peixe“
Fischsuppe mit Gemüse, Koriander-Salsa und knusprigem Baguette

„Arroz Doce“
Portugiesischer Milchreispudding mit Roten Früchten und Zimt

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Eierlikör-Eisbecher

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 €