



ABENDESSEN
Samstag, 18. Januar 2025
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Virgin Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kaviarsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Kartoffelkloß

„Chef Roman´s Francesinha do Porto”

Überbackenes Sandwich mit Pastrami, Käse, Spiegelei

Pommes Frites und Brandy-Sauce

DESSERTS

„Pastéis de Belém“

Portugiesisches Blätterteig-Vanillecreme Törtchen

Pistazien-Baileys Shot, Bananeneis

Malaga Eis, Mango, Erdnuss Cookie, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Grießnocken

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Kartoffelkloß

„Pastéis de Belém“

Portugiesisches Blätterteig-Vanillecreme Törtchen

Pistazien-Baileys Shot, Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Blue Cheese-Bratapfel mit Selleriecreme

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Malaga Eis, Mango, Erdnuss Cookie, Sahne

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 €