



MITTAGESSEN
Freitag, 14. Februar 2025
Porto Belo / Brasilien

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangen-Gewürzpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Specknocken

Himbeer-Melonen-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Zitronenpfeffer Butterfisch
kreolische Beurre Blanc, grüner Spargel, Schmorkartoffeln

„Bistek Tagalog“
Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Farfalle alle Cachaça“
Farfalle in cremiger Cachaça-Bolognese mit Gemüsestroh

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Kirscheis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Rucola Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Kraftbrühe mit Specknocken

Zitronenpfeffer Butterfisch
kreolische Beurre Blanc, grüner Spargel, Schmorkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

Himbeer-Melonen-Kaltschale

Käsetortellini-Auflauf mit cremiger Arrabiatta Sauce

Kirscheis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

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

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