



ABENDESSEN

Samstag, 19. April 2025

Ponta Delgada / São Miguel / Azoren / Portugal

VORSPEISEN

Melone mit Passionsfrucht-Joghurt-Smoothie

„Ocotpus Aranchini“

Oktopus-Risotto-Bällchen, Kürbispüree und Marinara-Sauce

SALAT

Glasnudel-Gemüse-Sprossen Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Kartoffelcremesuppe mit knackigem Kraut

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet Filet

Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rindersteak „Azoren“

geräucherte Rosmarinsauce, Ofengemüse, Polenta-Lauch Muffin

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

„Bolo de Bolacha“

Maria Biskuitkuchen mit Schokoladen-Kaffee Sauce

Stracciatella Eis, Pflaumen Mus, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Taleggio, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Ocotpus Aranchini“

Oktopus-Risotto-Bällchen, Kürbispüree und Marinara-Sauce

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Rindersteak „Azoren“

geräucherte Rosmarinsauce, Ofengemüse, Polenta-Lauch Muffin

„Bolo de Bolacha“

Maria Biskuitkuchen mit Schokoladen-Kaffee Sauce

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Glasnudel-Gemüse-Sprossen Salat

Kartoffelcremesuppe mit knackigem Kraut

Falafel-Pastetchen mit Kürbiscreme und Kürbisöl

Stracciatella Eis, Pflaumen Mus, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020/2021 Fernweh Riesling

Riesling Qba / Remstalkellerei

Herxheim / Deutschland

0,75l 25,00 €

2020/2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A

Winzergenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75l 24,00 €