



MITTAGESSEN

Samstag, 19. April 2025

Ponta Delgada / São Miguel / Azoren / Portugal

VORSPEISEN

Zitruscocktail mit braunem Zucker und saurer Sahne

Maultaschen Salat mit Erbsen und Ei

SALAT

Portugiesischer Reissalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Minzschmand

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Samosa

Wildschweinkeule

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Dauphine Krokette

„Francesinha do Porto“

Wurst-Käse-Schinken-Sandwich mit Brandy-Sauce und Kartoffelspalten

DESSERTS

„Pão de Ló" Kuchen mit Jasmintee Sauce

Bananen und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebelcreme, indischer Gewürz Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Maultaschen Salat mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Samosa

„Pão de Ló" Kuchen mit Jasmintee Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Portugiesischer Reissalat

Madras Currysuppe mit Minzschmand

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesaucen und Basilikumgemüse

Bananen und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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