



ABENDESSEN
Dienstag, 15. Juli 2025
Horta / Portugal

VORSPEISEN

Sweet Chili-Mango mit Meeresfrüchten

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

„Salada á Portuguesa“
Gemischter Salat mit Tomaten-Sardellen Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, mediterrane Gemüse-Salsa, Risotto

Entenbrust á l´Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Iberisches Schmalzgebäck
mit viel Nougatsauce und Rum-Rosineneis

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Curry Butter, Grüner Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sweet Chili-Mango mit Meeresfrüchten

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l´Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Iberisches Schmalzgebäck
mit viel Nougatsauce und Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

„Salada á Portuguesa“
Gemischter Salat mit Tomaten-Sardellen Dressing

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey´s Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich
0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €