



MITTAGESSEN
Dienstag, 15. Juli 2025
Horta / Portugal

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Sülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Kap Verden Sommersalat
mit Bohnen, Paprika, Mais und Piri Piri-Dressing

SUPPEN
Erfrischende Gurken-Dill Gazpacho

„Caldo Verde“
Portugiesische Kohl-Kartoffelsuppe mit Hackfleisch und Weißbrot

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, Hirtensalat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Robertas Schokoladenpudding mit Eierlikör und Keks

Joghurt-Honig Eis mit Portwein-Pflaumen und Krokant-Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sülze mit Lauch und Kürbiskernöl

„Caldo Verde“
Portugiesische Kohl-Kartoffelsuppe mit Hackfleisch und Weißbrot

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Robertas Schokoladenpudding mit Eierlikör und Keks

VEGETARISCHES MENÜ
Kap Verden Sommersalat
mit Bohnen, Paprika, Mais und Piri Piri-Dressing

Erfrischende Gurken-Dill Gazpacho

Paniierter Blumenkohl mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Joghurt-Honig Eis mit Portwein-Pflaumen und Krokant-Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A. „Schloss Vollrads“ Rheingau / Deutschland 0,25 l 6,50 €	Chateau Mazetier Saint Andre du Bois Cote de Bordeaux / Frankreich 0,25 l 6,50 €
---	--