



ABENDESSEN
Donnerstag, 2. Oktober 2025
Leixões / Portugal

VORSPEISEN
Violetter Blumenkohl ~ Gewürz Kaviar ~ Chia

Thunfisch Tataki ~ Mango-Chili Chutney ~ Avocado

SALAT
Panzanella mit Kichererbsen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Butternockerl

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce ~ Zitronengemüse ~ Selleriecreme

Chimichurri Rinderhüfte
Grünes Gemüse ~ Röst-Kürbis ~ Knusper Kartoffeln

Geschmorte Wacholder-Rehschulter
Portwein-Kirschen ~ Trüffel-Kohl ~ Kartoffelstrudel

DESSERTS
Pastéis de Belém
Gebackenes Pudding Törtchen ~ Erdbeeren ~ Zimt-Chantilly

Maracuja Mousse ~ Granatapfeleis ~ Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Taleggio ~ Lingerot d´ Argental ~ Dana Blu ~ Backpflaumen-Blätterteig



GEDECK
Butter ~ Peperoncino Creme ~ Räucherfisch Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Thunfisch Tataki ~ Mango-Chili Chutney ~ Avocado

Kraftbrühe mit Butternockerl

Chimichurri Rinderhüfte
Grünes Gemüse ~ Röst-Kürbis ~ Knusper Kartoffeln

Pastéis de Belém
Gebackenes Pudding Törtchen ~ Erdbeeren ~ Zimt-Chantilly

HAUSMANNSKOST MAL ANDERS
Cubano Panini mit Rum-Ketchup und gebratener Kochbanane

VEGETARISCHES MENÜ
Violetter Blumenkohl ~ Gewürz Kaviar ~ Chia

Shiitake Pilzcremesuppe

Panierter Emmentaler
Pinienkern-Pfirsichkompott ~ Karotten Ciabatta

Maracuja Mousse ~ Granatapfeleis ~ Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Goldedition, feinherb
Riesling, Kabinett
Peter Mertens, Bernkastel-Kues, Mosel
0,75l 25,50 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €