



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 20. Dezember 2025**  
**Leixões / Porto / Portugal**

**VORSPEISEN**

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

**SALAT**

Gemischter Salat mit Estragondressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

**DESSERTS**

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen und Erdbeereis, Pflaumenmus, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen und Erdbeereis, Pflaumenmus, Schlagsahne

**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 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*