



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

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

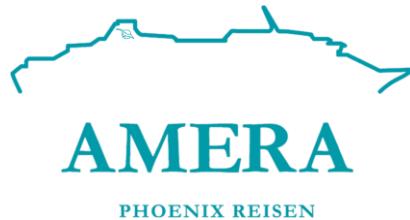
SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

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