



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 22. Dezember 2025**  
**Funchal / Madeira / Portugal**

**VORSPEISEN**  
3x Melone mit Feta und Minze  
  
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

**SALAT**  
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

**SUPPEN**  
Zitronengras-Nudelsuppe  
  
Klare Gemüseessenz mit Backerbsen

**HAUPTGERICHTE**  
Gefülltes Flunderröllchen  
Sambalsauce, Kokos-Spinat, Kürbis-Ingwercreme

„Espetada Funchal”  
Traditioneller Grillspieß mit Piri Piri Gemüse, Gurkensalat  
Safranreis und Knoblauchbrot

Kalbszunge in Madeira Sauce  
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

**DESSERTS**  
Portugiesischer Milchreispudding mit roten Früchten und Zimt

Erdbeereis, Erdbeergrütze, weiße Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Zitronengras-Nudelsuppe

„Espetada Funchal”  
Traditioneller Grillspieß mit Piri Piri Gemüse, Gurkensalat  
Safranreis und Knoblauchbrot

Portugiesischer Milchreispudding mit roten Früchten und Zimt

**VEGETARISCHES MENÜ**  
3x Melon with Feta and Mint

Klare Gemüseessenz mit Backerbsen

„Pasta Aglio e Olio“  
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeereis, Erdbeergrütze, weiße Schokosauce, Sahne

## WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
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*