



Samstag, 26. Oktober 2024

Funchal / Madeira

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Chinakohlsalat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Iberischer Sommersalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

Brokkoli Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo

Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

„Espetada“

Der Schweinefleisch-Spieß von Madeira

Gemüse-Bohnenkompott, Piri Piri Dip, Knoblauch-Kartoffelbrot

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

DESSERTS

„Pastel de Nata“

Portugiesisches Blätterteig-Vanillecreme Törtchen

Mocca-Pistazien Shot, Kirschen-Eis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

Latino Fisch Combo

Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

„Pastel de Nata“

Portugiesisches Blätterteig-Vanillecreme Törtchen

Mocca-Pistazien Shot, Kirschen-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Iberischer Sommersalat

Brokkoli Cremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pancit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas, Loire

Frankreich

0,75 l • 34,00 €

2023 Sancerre Rose Le Grand Moulin

Domaine Girault, Loire

Frankreich

0,75 l • 34,00 €