



## MITTAGESSEN

**Samstag, 26. Oktober 2024**

**Funchal / Madeira**

### VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

### SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

### SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Brandteiggebäck

“Caldo Verde”

Portugiesische Grünkohlsuppe mit Wurst

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Portugiesisches Bifana Sandwich“

Gegrillte Hähnchenbrust im Brötchen mit Senf-Schmorzwiebel,  
Pfefferkartoffeln und Salat

### DESSERTS

Esterhazy-Schnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

“Caldo Verde”

Portugiesische Grünkohlsuppe mit Wurst

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

### VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Gemüsekraftbrühe mit Brandteiggebäck

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazy-Schnitte mit Himbeersahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau**

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

**2020 Spätburgunder Rosé**

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50