



ABENDESSEN

Sonntag, 27. Oktober 2024
Funchal / Madeira

VORSPEISEN

Mediterraner Salat mit gegrillten Calamari

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Cataplana Fisch-Meeresfrüchte Suppe

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Thunfisch kurz gebraten

Knoblauch-Zitronensauce, Kichererbsen-Reis-Gemüsepfanne

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Salat mit gegrillten Calamari

Cataplana Fisch-Meeresfrüchte Suppe

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia, Isola Bianca di
San Gimignano
Weingut Teruzzi & Puthod, Italien
0,75 l • 24,00 €

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l • 26,00 €