



MITTAGESSEN

Sonntag, 27. Oktober 2024

Funchal / Madeira

VORSPEISEN

Bananen Split-Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Pürierte Linsensuppe mit Zitrone

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig

Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Rosinen-Basmatireis

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffeln Crème

„Portugiesisches Pica Pau“

Marinierter Schweinenacken mit eingelegtem Gemüse,

Gurken-Joghurtsalat, und Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabi Creme, Tumeric-Coconut Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffeln Crème

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Bananen Split-Smoothie

Pürierte Linsensuppe mit Zitrone

„Francesinha“

Überbackenes Käse-Gemüse Sandwich mit Spiegelei,

Tomatensauce und Pommes

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50