



MITTAGESSEN

Samstag, 2. November 2024

Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Blaubeer-Cassis Kaltschale

Scharfe Chili con Carne Suppe

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Salsa Rosso Butter, grüne Bohnen, spanisches Knoblauchbrot

Spanferkelkeule „Asado Espagnol“

Pimento-Bratensauce, Gemüsecreme, Bravas Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Pasta in Safran-Habanero Sauce mit Meeresfrüchten

Hähnchen und Grillgemüse

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Scharfe Chili con Carne Suppe

Fisch Mixed Grill

Salsa Rosso Butter, grüne Bohnen, spanisches Knoblauchbrot

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

Blaubeer-Cassis Kaltschale

Orientalischer Flammkuchen mit Gurkensalat

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50