



MITTAGESSEN
Dienstag, 19. Mai 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Nudelsalat mit Salami, Käse und Pesto Genovese

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Portugiesische “Caldo Verde” Kohlsuppe

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Mandel-Zitronen Reis

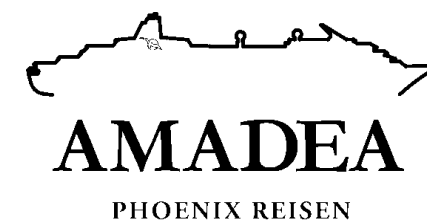
„Espetada“
Der Schweinefleisch-Spieß aus Madeira
Gemüse-Bohnenkompott, Piri Piri Dip, Knoblauch-Kartoffelbrot

„Aus der Mannschaftsküche“
Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce
Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Nudelsalat mit Salami, Käse und Pesto Genovese

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Mandel-Zitronen Reis

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Portugiesische “Caldo Verde” Kohlsuppe

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €