



MITTAGESSEN
Mittwoch, 20. Mai 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Mediterraner Calamari Salat mit Crostini

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Emperor Filet „Tropicana“
Tomaten-Kokos Sauce, scharfe Mango-Gemüse Salsa, Duftreis

Getrüffelt Hühnerfrikassee
Möhrrchen, weißer Spargel, Erbsen, Fettuccine Nudeln

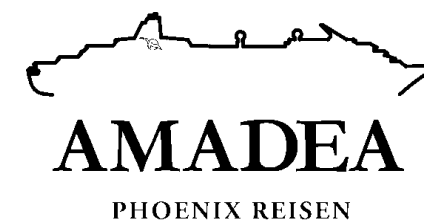
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Calamari Salat mit Crostini

Kraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Hühnerfrikassee
Möhrrchen, weißer Spargel, Erbsen, Fettuccine Nudeln

Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder Baden / Deutschland 0,25l 6,50 €	2021 Spätburgunder Rose Weingut Salwey Baden / Deutschland 0,25l 6,50 €
--	--