



MITTAGESSEN
Pfingstsonntag, 24. Mai 2026
Portimão / Portugal

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Petersilie -Pinienkern Pesto, Balsamico-Gemüse, Knoblauch-Kartoffeln

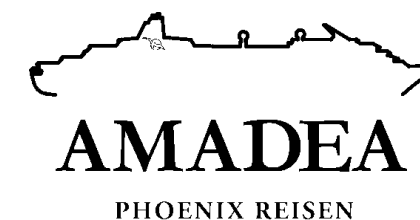
„Unser Sonntagsbraten“
Gefüllter Schweinerücken, Basilikumsauce, Zucchini Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Reisfleisch mit Spiegelei ,Paprikaschoten und Olivenbrot

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren
Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Artischocken Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

„Unser Sonntagsbraten“
Gefüllter Schweinerücken, Basilikumsauce, Zucchini Nudeln

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG	
2022 Klumpp Grauburgunder Baden / Deutschland	2019 Cuvée „Zeitlos“ Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €