



MITTAGESSEN
Montag, 28. September 2026
Praia da Vitória / Terceira / Portugal

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

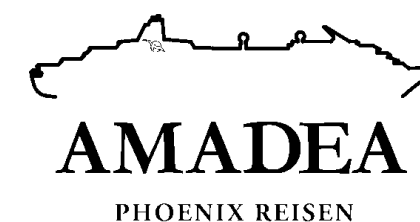
SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen
Spinat-Kartoffelcremesuppe mit Hanfsamenöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Kräutersauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei
„Aus der Mannschaftsküche“
Kreolisches Gewürz-Reisfleisch mit Limonen-Schmand,
Zucchini und Soft Bread

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren
Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Raz el Hanout-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratene Kalbsleber
Kräutersauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Spinat-Kartoffelcremesuppe mit Hanfsamenöl

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos”
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50