



MITTAGESSEN
Dienstag, 29. September 2026
Horta / Faial / Portugal

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse Couscous

Portugiesischer Rohschinken mit Melonen Salsa

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln
Kidney Bohnensuppe mit Avocado-creme

HAUPTGERICHTE
"Calderiada de Peixe"
Fisch & Meeresfrüchte in Tomatensud mit Kartoffeln, Paprika
Olivenbrot und Safran-Zitronen Aioli

Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

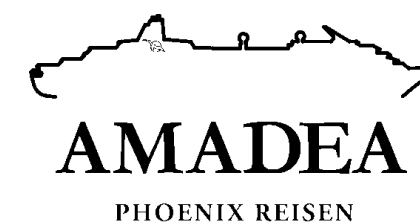
„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS
„Natas do Ceu“
Vanillesahne-Keks Schichtcreme mit Marillenröster

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Weisser Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Portugiesischer Rohschinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

"Calderiada de Peixe"
Fisch & Meeresfrüchte in Tomatensud mit Kartoffeln, Paprika
Olivenbrot und Safran-Zitronen Aioli

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kidney Bohnensuppe mit Avocado-creme

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

„Natas do Ceu“
Vanillesahne-Keks Schichtcreme mit Marillenröster

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

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